



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PORTAKALLI PİLAV

3 yemek kaşığı margarin  
2 su bardağı pirinç  
300 gr yağsız ya da orta yağlı kıyma  
7-8 adet kuru kayısı  
1 adet büyük limonun kabukları  
1 adet büyük soğan  
1 çay bardağı kuru sarı üzüm  
1 çay bardağı kabuksuz tuzsuz badem  
2 su bardağı et suyu  
1 adet portakalın suyu  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı köri  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber (tatlı)  
Tuz ve çekme karabiber  
8-10 dal maydanoz

Soğanı çok ince pişince görünmeyecek gibi doğrayın. 3 yemek kaşığı margarini pilav tenceresinde kızdırdıktan sonra soğanları ölünceye kadar kavurun. Kıymayı ilave edin, karıştırarak kavurmaya devam edin kıymalar tane tane olsunlar. 2 diş sarımsağı elinizle rastgele doğrayıp içine ilave edin. Pirinçleriniz yarım saat kadar ılık suda dinlenmede olsunlar. Küp küp doğradığınız kayısıları ve üzümleri yıkayın. Et suyunuz sıcak olsun. Soğanlar ve kıyma kavrulduktan sonra bademleri, baharatları ve limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Bir kaç dakika sonra üzüm ve kayısıları, köriyi ekleyip sıcak suyunu verin. Ardından narin ama iyice yıkanmış pirinçleri tencereye ilave edin. Portakal suyunu ekleyin. Yumuşak bir şekilde karıştırıp kapağını kapatın. Altını kısın ve yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakın. Pilav suyunu çekip pirinçler pişince altını kapatın. Dipten de alıp karıştırdıktan sonra üzerine bir dem bezi yerleştirerek (temiz bir havlu, havlu kağıt, temiz bir tülbent kumaşı vb) beklemeye bırakın. 10-15 dakika demlendikten sonra pilavınız servis edilmeye hazır tane tane ayrılmış olacaktır. Tabaklara servis ederken üzerlerine çok ince kıyılmış maydanoz serpererek pilavınızı renklendirin.