



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY PİLAVI

Malzeme:

3 su bardağı pirinç
100 gr kuru kayısı
100 gr ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı bahar
1 çay kaşığı toz karanfil
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı nohut
50 gr kuş üzümü
1 büyük soğan
3 kaşık tereyağı
tuz
5 su bardağı et suyu veya su

Yapılışı:

Akşamdan suda beklemiş olan nohutu haşlayıp, suyunu süzdürün. Pilavı karartmaması için kuş üzümünü haşlayıp, suyunu süzdürün. Kayısıyı küçük parçalara ayırın. Cevizi büyük parçalar halinde dövün. Pirincin taşlarını ayıklayıp, 1 tatlı kaşığı tuz ile beraber kaynar su dökün. Yarım sata sonra suyunu süzdürüp, soğuk suyla yıkayın.

Tencereye tereyağını koyup, eritin. Rendelenmiş soğan ve tuzu koyup, kavurun. Pirinç, nohut ve kayısıları ilave edip suyunu ekleyin. Evvela harlı ateşte daha sonra kısık ateşte pirincin suyunu çektin. Ceviz ve kuş üzümünü ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ateşten alın. Bir tabakta baharatları düzenli bir şekilde karıştırıp, pilav servis tabağına konduktan sonra baharatları serpererek servis yapın.

[ML® Saray Pilavı için tıklayın](#)

[ML® Saltanat Pilavı için tıklayın](#)