



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 soğan
1 su bardağı çiğ badem
1 çay bardağı tuzsuz Antep fıstığı
100 gram kuru üzüm
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Bademlerin kabuklarını soyup tereyağında kavurun. Üzerine Antep fıstığı ve rendelenmiş soğanı ekleyip beş dakika kadar çevirin. Pirinci ilave edin, fazla kavurmadan suyunu verin ki pilav beyaz olsun. Kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Sıcak suda beklettiğiniz üzümleri ilave edin. 10 dakika birlikte demlensinler. Kıyılmış dereotu serpip sahanda sıcak sıcak ikram edin.