



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞENLİK PİLAVI

1 su bardağı yasemin kokulu pirinç
1.5 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım adet Limon
50 gr kuş üzüm
50 gr kuru kayısı
50 gr badem
50 gr Antep fıstığı
50 gr çam fıstığı
1 yemek kaşığı tereyağı

Badem ile Antep fıstıklarını üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip 20 dakika bekletin. Suyu süzüp, kabuklarını elinizle sıyırarak temizleyin. Yasemin kokulu pirinçleri bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Tereyağını tencerede eritin ve pirinci ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika kavurun. Tavuk suyunu ilave edin. Su kaynadığında ocağı kısıp kapağı kapalı olarak pirinç taneleri yumuşayınca kadar pişirin. Kuru kayısıları küp şeklinde doğrayın. Kuru üzümlerle birlikte sıcak suda 10 dakika bekletip suyunu süzün. Pilav piştiğinde üzerine kağıt mutfak havlusu yerleştirip, kapağını sıkıca kapatın. 10 dakika bekletin. Tereyağını tavada ısıtıp badem, çam fıstığı ve antepfıstıklarını 2 dakika kavurun. Üzüm ve kayısıları ekleyip 1 dakika daha kavurun. Birkaç damla limon suyu ekleyip karıştırın. Pilavı servis tabağına tepeleme bir görüntü olacak şekilde aktarın. Kavrulmuş çerezleri üzerine ilave edip bekletmeden servis yapın.

