



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİLAV

5 adet sosis
1 su bardağı yasmin pirinci
1 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı ayıklanmış kuşüzümü
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Pirinci iyice yıkayın ve süzgeçte bekletin. Sosisleri ince ince doğrayarak tavada kızartın. Pilav tenceresine margarin, kimyon, karabiber, üzüm ve tuzu koyup, pirinci ekleyin. Orta ateşte kavurun. 2 su bardağı kaynar suyu pirincin üzerine ekleyin ve bir- iki taşım kaynatıp demlenmeye bırakın. 2-3 dakika sonra, kızarmış sosis halkalarını pilavın üzerine serpiştirin ve pirinç yumuşayana kadar demlemeye devam edin. Sıcak olarak servis yapın.