



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN PİLAVI

Malzemeler

2 su bardağı pirinç

100 gr. tereyağı

3 kaşık sıvı yağ

100 gr. kuru kayısı

100 gr. kuru üzüm

100 gr. dolma fıstığı

100 gr. ceviz içi

100 gr. badem

tuz

karabiber

tarçın

Yapılışı

2 bardak pirinç kaynar suda 15 dakika demlenir. Bir tencerede yağ, 2 bardak su, tuz kaynatılır. Kaynatılan suya haşlanmış soğuk suda durulanmış pirinçler atılır. Ağız kapatılıp suyunu çekmesi beklenir. Üzeri gözgöz olunca altı kapatılır. Ayrı bir tavaya sıvı yağ konur, dolmalık fıstıklar kavrulur. Sırasıyla içine ceviz, üzüm, kayısılar atılıp yağda kavrulur. Kavru malzemeler çukur bir servis tabağına alınır. Karabiber ve tarçın serpilip karıştırılan pilav üzerine boşaltılır. Tabak ters çevrilip garnitürle servis yapılır.