



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TATLI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
100 gram çekirdeksiz kuru üzüm  
2 adet havuç  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz

2 su bardağı pirinç yıkanarak sıcak suda ıslatılır.  
Kuru üzümün çöpleri ayıklanarak şişmesi için bir süre suya ıslatılır.  
Havuçlar kazınarak rendelenir.  
Bir tencereye sıvı yağ ve tereyağı alınır, yağlar, eriyip ısınca rendelenmiş havuç eklenir bir süre kavrulur.  
Üzerine suyu süzölmüş pirinç ilave edilerek bir süre daha kavrulur.  
Onun da üzerine sudan alınıp iyice süzölmüş kuru üzüm eklenir.  
Üzerini bir parmak geçecek kadar sıcak su eklenir, tuz serpilir.  
Tencerenin kapağı kapalı olarak suyunu çekene kadar pişirilir.  
Pilav suyunu çektikten sonra ateşten alınır, üzerine bir kağıt havlu kapatılarak bir süre demlendirilir.  
Taneleri ezmeden dikkatli bir şekilde karıştırılır, sıcak olarak servise sunulur.

