



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI PİLAV

- 2 su bardağı beyaz pirinç
- 5 bardak su
- 2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 2 çorba kaşığı kuru kayısı, doğranmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker

1½ çorba kaşığı İçim Tereyağı'nı bir tavada kızdırın ve pirinçleri kavurun. 5 bardak suyu pirinçlerin üzerine ilave edin.

Ayrı bir tavada kalan İçim Tereyağını eritin. Kuru üzüm ve kuru kayısıyı sotelemeye başlayın.

Karışımı pilava ilave edin ve iyice karıştırın. Daha sonra tuz, tarçın ve şekeri ekleyerek 2 dakika daha pişirin. Ilık servis edin.

