



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF PİLAVI

- 100 gram tel kadayıf
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 5 çorba kaşığı margarin
- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı et suyu
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın

Tencereye pilavı yapmak için margarinini alın ilk olarak 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık eklenip kavrulur. Fıstıklara 2 su bardağı pirinç de ilave edilir kavrulma sürdürülür. Üstüne 1 tane havuç da rendelenir, üstüne üzüm ve tarçın ilave edilir. İyice kavrulan karışıma etsuyu ve su karışımı eklenir. Pilav suyu çekene dek pişirilir. Diğer taraftan pilavın pişirileceği kalıp yağlanır kadayıflar kalıbın her tarafını kaplayacak biçimde yayılır, üstü için bir kısmı ayrılır. Hazır olan pilav kadayıflı kaba alınır. Üstüne de ayrılan kadayıflar alınarak 190 derecede üstü kızarana dek pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.05.2015