



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOSUN PAŞA PİLAVI

Malzemeler:

4 kişilik
2 su bardağı pirinç,
2 çorba kaşığı tereyağı,
2 adet kesme şeker,
1 adet et suyu tableti,
1 adet defne yaprağı,
2 su bardağı su,
2 su bardağı haşlanmış nohut,
1 su bardağı kuru üzüm,
tuz,
karabiber,
tarçın.

Yapılışı:

Pirinç ayıklayın. Tuzlu sıcak suda 1 saat bekletin. Suyunu süzüp, iyice yıkayın. Tencereye tereyağı koyun. Eriyince tuz, kesme şeker, su, defne yaprağı, tarçın ve et suyu tabletini ekleyin. Kaynayınca pirinci ilave edin. Kaynayınca üzerine haşlanmış nohutu ve kuru üzümü yayın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 20 dakika pişirin. Dilerseniz çukur bir kaseye pilavı koyup, servis tabağına çevirerek servis yapabilirsiniz.
