



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZLEMELİ PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç

3 su bardağı Bizim Mutfak Et Bulyon

30 gram Bizim Mutfak Teremyağ

1 su bardağı Bizim Nohut

1 su bardağı çekirdeksiz üzüm

1 su bardağı pekmez

Tuz

Üzümleri kaynar suyun içinde yarım saat kadar bekletin. Pilav için pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda, su soğuyuncaya kadar bekletin. Bol su ile yıkayıp süzün. Teremyağı pilavı hazırlayacağınız tencerede eritip pirinci kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyip bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Demlenmeye bırakın. Kıymayı orta boy bir tencerede yağsız olarak suyunu çekene dek kavurun. Suda bekletip süzmüş olduğunuz kuru üzüm, haşlanmış nohutlar, 1 bardak sıcak su ve pekmezi ilave edin. Suyunu çekene dek birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Pilavı üzümlü karışım ile ister harmanlayıp ister ayrı ayrı servis yapın.