



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay bardağı iç badem
3 su bardağı su ya da et suyu
karabiber
tuz

Pirinç tuzlu ılık suda yarım saat bekletilir, tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı konur, eriyince suda bekletilmiş suyu süzölmüş pirinç katılır, 5-6 dakika kavrulur, tuz ve et suyu katılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta - kısık ateş arasında 18-20 dakika pişirilir, demlenmeye bırakılır, bu arada başka bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağı eritilir, iç badem atılır, pembeleşince yıkanmış kuş üzümü eklenir, kuş üzümü şişene kadar kavrulur, pilav demlenince üzömlü karışım katılır, karıştırılır, servise sunulur.