



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ DEREOTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 demet dereotu
1 çorba kaşığı kuş üzümü
3,5 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber, tarçın, yenibahar

Tereyağında pirinçleri ve dolma fıstığını kavurun. Küp doğranmış soğanları, kuş üzümünü, baharatları da ekleyip karıştırın. Üzerine suyunu verip 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Pilav demlenirken üzerine kıyılmış dereotunu ilave edip karıştırın. Pilavın sıcaklığıyla 10 dakika daha demlendirip servis yapın.

