



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜZÜMLÜ KAYISILI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
10 adet kuru kayısı  
3 çorba kuş üzümü  
2 adet doğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz, karabiber  
Yeterince et suyu  
1 çay bardağı çiğ badem  
1 çay bardağı kuru üzüm

Pirinçleri tuzlu ve ılık suda 15 dakika bekletip suyunu süzün ve bol suda yıkayın. İnce doğranmış soğanları tereyağında kavurun. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin üzerine üzümleri ve kabuğu soyulmuş çiğ bademleri döküp üzerini geçecek kadar et suyunu verin. 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis yaparken dereotu kıyıp sıcak olarak ikram edin.