



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı sıcak su
1 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuş üzüm
Yarım çay bardağı ince kıyılmış badem
Tuz
Karabiber
1 adet çubuk tarçın
1 adet kesme şeker

Pirinic tuzlu sıcak suda 20 dakika bekletip süzün. İnce kıyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Dolmalık fıstık, üzüm ve bademi ilave edip kavurmaya devam edin. Pirinç, sıcak su, çubuk tarçın, kesmeşeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte pirinç suyu çekene kadar pişirin. Çubuk tarçını çıkarın ve tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika demlendirin.