



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VIŞNELİ PİLAV

### Malzemeler:

2 su bardağı pilavlık pirinç,  
1 adet kuru soğan,  
yarım kilogram vişne,  
300 gram kuşbaşı et,  
150 gram tereyağı,  
2 su bardağı su,  
2 çorba kaşığı tozşeker,  
1 tatlı kaşığı sıvıyağ,  
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık,  
yeterince tuz.

### Hazırlanışı:

Pirinç sıcak ve tuzlu suda 1 saat bekletin. Soğanı rendeleyin. 1 çorba kaşığı tereyağını tavada eriterek soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra 300 gram kuşbaşı eti ekleyin. Etler suyunu çekince bir miktar sıcak su ilave edip pişirin. 2 su bardağı suyu tencereye ilave edin. 1 tatlı kaşığı tuz, yarım çorba kaşığı tozşeker ve geriye kalan tereyağını bir tavaya alıp eritin. Yağ eriyince 2 bardak su ilave edin. Pirinçleri iyice yıkayarak su kaynayınca tencereye ilave edin. Ocağın altını kısıp, 20 dakika pişirin. Pilav demlendikten sonra kek kalıbına boşaltın. Ortasına etleri yerleştirin. Vişnelerin çekirdeklerini çıkartıp geri kalan şekerle ateşte karıştırın. Pilavın üzerine ateşte çevirdiğiniz vişneleri koyun. Fıstığı sıvıyağda kavurarak, pilava ilave edip servise sunun.