



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAKBAP

www.asyagurme.com

- 2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç
- 1 Su Bardağı İç Ceviz
- 1 Çay Bardağı Çam Fıstığı (Dolmalık Fıstık)
- 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm
- 1 Çay Bardağı Hünnap, Yıkanmış, çekirdekleri çıkartılmış ve ince kıyılmış
- Sosu için:
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Çay Bardağı Soya Sosu
- ½-1 Çay Bardağı Esmer Şeker
- 1 Yemek Kaşığı Bal
- 1.5 Yemek Kaşığı Susam Yağı
- 1 Çay Kaşığı Tarçın

Pirinci soğuk suyun altında yıkayın ve ılık suda en az 1 saat bekletin (Bu işlem pirincin daha yumuşak olmasını sağlayacaktır.) Ardından suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.

Bir kasede suyu, soya sosunu, esmer şekeri, balı, tarçını ve susam yağın çırparak karıştırın. Şeker çözülene kadar karıştırmaya devam edin.

Pirinci geniş tabanlı bir tencereye alın. Üzerine cevizleri, kuru üzüm, çam fıstıklarını ve hünnapları serpiştirin. Hazırladığınız sos karışımını da tencereye dökün ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kapağı kapalı olarak, kısık ateşte yaklaşık 15 dakika suyunu çekene dek pişirin. Ardından tencereyi ocaktan alın ve kapağını açmadan 30 dakika kadar demlenmeye bırakın.

Demlenen pilavı dikdörtgen bir kek kalıbına veya herhangi bir kaba aktarın. Bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin ve hafifçe bastırın. Bu şekilde soğumaya bırakın. İyice dinlenen pilavı bir bıçak ile dilimlere ayırın. Soğuk veya hafifçe ısıtarak servis edebilirsiniz.

