



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFİSTİKLİ VE ÜZÜMLÜ PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı tuzsuz ve soyulmuş yer fıstığı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığının ucuyla zerdeçal
Tavuk suyu

Pirinçler üstünü geçecek kadar sıcak suda yarım saat bekletilir.

Sıvıyağ tencereye alınır, tencere ateşe oturtulur, yağ ısınınca yer fıstığı atılır, sararana kadar kavrulur.

Üzerine yıkanmış ve süzölmüş pirinç eklenir, beraberce birkaç dakika daha kavrulur.

Üzerine çöpleri ayıklanmış ve yıkanmış kuru üzüm eklenir, üzerini 2 parmak geçecek kadar tavuk suyu eklenir.

Çay kaşığının ucuyla zerdeçal da eklenir ve tencerenin kapağı kapatılarak pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir.

