



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YILBAŞI PİLAVI

3 su bardağı baldo pirinç  
3 yemek kaşığı margarin  
250 gr. tavuk ciğeri  
1 kahve fincanı dolmalık fıstık  
1 çay bardağı kavrulmuş badem içi  
1 adet kuru soğan  
1 kahve fincanı kuş üzümü  
250 gr. haşlanmış kestane  
Yarım çay kaşığı tarçın  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Tuz  
1 tatlı kaşığı kıyılmış dereotu  
3 tatlı kaşığı toz şeker  
4 su bardağı tavuk suyu  
Yeterince sıcak su

Pirinci sıcak suda bir saat dinlendirin. Ciğeri minik küp şeklinde doğrayarak 1 yemek kaşığı margarinde hafifçe kızartın.

2 yemek kaşığı margarini pilav tenceresine alarak dolmalık fıstık ve bademleri pembeleştirin. Üzerine süzdüğünüz pirinci ve yemeklik doğradığınız soğanı ilave edin. 5 dakika kavurun. Dolmalık kuş üzümü, kestane, tarçın, karabiber, dereotu ve toz şekeri ekleyerek 1-2 saniye karıştırın. Tavuk suyunu ilave ederek kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Ocağın altını kapatmaya yakın tuzunu ayarlayın. 5-6 dakika demlendirerek servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.06.2015