



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 vernek kasını çamfıstığı
2 yemek kaşığı kuşüzümü
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 kuru soğan
Şeker
Tarçın
Tuz

Kuru soğanı incecik kıyın çamfıstığı ile zeytinyağında pembeleştirin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyin. Pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun. Üzerine 3 su bardağı su, temizlenip yıkanmış kuş üzümü, şeker ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Tarçın serttikten sonra ocağı kapatın. Kapağı kapalı olarak bekletin, ılık yada soğuk servis yapın.
