



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KAYISILI PİLAV



- 2 Su bardağı pıriç
- 12 Adet kuru kayısı
- 1 Avuç tatlı kayısı çekirdeği içi
- 1 Adet tavuk budu
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 5 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Su bardağı tavuk suyu

Ön hazırlık olarak, pıriç sıcak tuzlu suya ıslatılır. Kayısı çekirdekleri içi kısa süre kaynatılır, ince kabukları çekerek çıkarılır. Kayıların bira şişmesi için ılık suya ıslatılır.

Tencereye sıvıyağ ve tereyağı konur, yağlar ısınıp karışınca, küçük parçalara kesilmiş kayısı ve kayısı çekirdekleri eklenir, kavrulur.

Kayısı çekirdekleri pembeleşince suda beklemiş birkaç kez soğuk suda yıkanmış pıriç ilave edilir.

Pıriç sertleşene kadar, kırmadan kavrulur. Üzerine haşlanmış, ayıklanmış tavuk budu katılır, birkaç kez çevrilir.

En son tuz ve tavuk suyu eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. Pılav kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 18 – 20 dakika kadar pişirilir.

Üzeri kağıt havlu ile kapatılarak, en az yarım saat dinlendirilir.

Daha sonra arzu edilen şekilde servise sunulur.

Not: Tatlı kayısı çekirdeği bulmak mümkün değilse, aynı miktar iç badem kullanılabilir.