



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

MİDYE PİLAVI



- 2 Su bardağı pirinç
- 1 Adet kuru soğan
- 2 Çorba kaşığı kuşüzümü
- 1 Çorba kaşığı çamfıstığı
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı yenibahar
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- Yarım tatlı kaşığı tarçın
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 3 Su bardağı sıcak su

- # Pirinç ayıklanır, üzerine bol sıcak su, yarım tatlı kaşığı tuz ve birkaç damla limon suyu eklenir. En az yarım saat bekletilir.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte kızınca kuşüzümü ve çamfıstığı birlikte atılır.
- # Çam fıstığı sarı - kahverengi bir renk alana kadar ve kuşüzümü şişene kadar kavrulur.
- # Üzerine çok ince kıyılmış soğan ve tuz eklenir. Soğan adeta kuru bir hal alana kadar yakmadan uzun süre kavrulur.
- # Daha sonra suda beklemiş, birkaç kere soğuk sudan geçirilmiş pirinç ilave edilir, 4 - 5 dakika kavrulur.
- # En son tarçın, yenibahar, karabiber, tuz ve 3 su bardağı sıcak su katılır, bir tur karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav önce orta ateşte 5 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere, toplam 20 dakik pişirilir.
- # Tencerenin üzerine kağıt havlu örtülür, yarım saat dinlendirilir. Ilık olarak servise sunulur.

Not: Midye gibi kabuklular/böcekler, İslam kültürünün yasakladığı yiyeceklerden olduğu için, bu pilav midyeye doldurulmadan sunulur.