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.