

# Kayısı Yarma Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Malatya kayısı yarma pilavı yarmayı kuru kayısıya pişirerek meyvemsi, tane tane ve sofralı bir doğu pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 0.8 su bardağı Kuru kayısı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Yarmayı sıcak suda 10 dakika önceden ıslatın.
- Doğranmış kayısı tencerede kısık ateşte pişirin.
- Yarmayı ekleyip sıcak suyla birlikte karıştırın.
- Pilavı kısık ateşte 18-20 dakika pişirin.
- Biraz demlendirip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısı küçük doğramak pilavda tek noktada toplanmadan dengeli dağılımları sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına yoğurt ya da et yemeği sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten