



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 RENKLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
150 gr b r lce
3  orba kaşığı margarin
1 küçük konserve mısırs
4 su bardağı su
Yarım limon suyu
Tuz

Pirinci ayıklayıp yıkayın. Derin bir kaba alıp limon suyu, tuz ve üzerini örtecek kadar su ilave edin. Yarım saat bekletin.

B r lceleri ayıklayıp yıkayın. Küçük küçük doğrayın. Tencereye alıp 1 bardak su ekleyin ve diri kalacak şekilde haşlayıp s z n.

Pirinci bol su ile yıkayıp s z n. Margarini tencerede eritip pirinci ekleyerek kavurun. Börülce ve mısırs ilave edip 5-6 dakika daha kavurun. 3 su bardağı su ve yeterince tuz ekleyip kaynamaya bırakın.

Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilavın üzerini kağıtla örtüp kapağını kapatın ve 5-10 dakika dinlendirin.  ekilli bir kalıba alıp servis tabağına ters çevirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML  Renkli Hamsili Pilav için tıklayın](#)