



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFGAN PİLAVI

2 adet orta boy soğan
2 bardak piring
3 bardak su
2 yemek kaşığı, margarin
1 çay kaşığı karabiber

İri doğranmış soğanlar 2 yemek kaşığı yağda iyice pembeleşene kadar kavrulur, buna 3 bardak su ve tuz ilâve edilerek 10 dakika kaynatılır, içine karabiber konarak ateşten indirilir ve tel süzgeçten geçirilerek sadece suyu alınır, bu suya piring ilâve edilerek 7 dakika kısık ateşte pişirilir. Ateş söndürüldükten sonra 20 dakika daha kapağı kapalı tutularak demlenmesi sağlanır.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 10.05.2020