



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBERLİ PİLAV (İTALYA)

3 adet kırmızı dolma biberi
3 diş sarımsak
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber

Sarımsaklar ezilir. Zeytinyağında 2-3 dakika kavrulur. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış biberler katılır. Biberler suyunu çekene kadar kavrulur. Üzerine yıkanmamış, kuru pirinç eklenir. Birkaç kez çevirdikten sonra su ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ateşten alınır. 20 dakika dinlendirilir.