



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PİLAV

2 adet kırmızı biber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı safran
2 Su bardağı pirinç
2 su bardağı tavuk suyu
25 gr. tereyağı
3 adet taze soğan
Tuz
Karabiber

Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Bir tencerede yağ kızdırın, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı koyup, 1 dakika kavurun. Çekirdekleri çıkarılıp küp şeklinde doğranmış kırmızı biberi ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin. 1 su bardağı suyu kaynatın, safranı ekleyip 5 dakika beklettikten sonra süzün. Bir tencerede tereyağını eritin, safranlı suyu ve tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Tuzlu sıcak suda beklettiğiniz pirinci süzüp, tencereye ilave edin. 5 dakika harlı, 20 dakika kısık ateşte pişirin. Taze soğanların yeşil yapraklarını çok ince kıyın. Pilavın üzerine kavurduğunuz kırmızı biber ve taze soğanı koyun. Biraz beklettikten sonra karıştırıp, servis yapın.