



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ BEYAZ PİLAV

1 su bardağı kuru börülce
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Börülce akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye sıvıyağ konur, yıkanmış pirinç eklenir, orta ateşte 5 dakika kavrulur. Sonra suyu süzülmüş börülce, tereyağı, tuz ve su eklenir. Kapak kapatılır. 12-15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra karıştırarak servise sunulur.