



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLAV (İRAN)

1 paket çilavlık piriç (kişi başına ½ bardak hesap edilir)

1,5 litre su

3 kaşık tereyağı

Tuz

Piriç akşamdan ıslatılır (veya 4-5 saat önce) su kaynatılır. Kaynayan suya daha önceden ıslatılmış, yıkanmış ve süzülmüş piriç atılır. 1-2 defa kevgir ile karıştırılır ve 6 dakika pişirilir. 6 dakika sonra hemen kevgire alınıp süzölür, üzerine 1 bardak soğuk su gezdirilir ve tekrar bir tencereye alınır. Üzerine hafifçe kızdırılmış yağ ilave edilir. 1-2 defa çevrilip demlenmeye bırakılır ve sıcak olarak servis yapılır.