



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU VE BADEMLİ PİLAV

- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1.5 Su Bardağı Sıcak Su
- 1/2 Su Bardağı Tuzsuz Badem (Kabuksuz)
- 1/4 Demet Dereotu
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Biber

Pirinç nişastasından arınana kadar yıkanır. Tereyağı eritilip pirinç ve bademler yağda kavrulur. Sıcak su ve tuz eklenir, pişirilir. Pişen pilava ince kıyılmış dereotu eklenip karıştırılır. Dinlendirildikten sonra servis yapılır.