



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI PİLAV

<https://migros.com.tr>

200 gr. pirinç
200 gr. kuş üzümü
5 gr. tarçın
5 gr. yenibahar
5 gr. karabiber
1 adet tavuk bulyon
1 adet nar
Taze nane
Tuz

1. Pirinç tuzlu suda 20 dakika bekletip, ardından bol su ile yıkayın.
2. Yağ ile pirinçleri 3-4 dakika kavrulun.
3. Karışım kuş üzümü, baharatlar, tuz, ilave edip ardından narları ve bulyonu ekleyin önce yüksek daha sonra kısık ateşte pişirin.
4. Piştikten sonra tencerenin kapağı açılarak kağıt havlu serin ve kapağı kapatılarak pilavı dinlendirin.
5. Üzerini nane yaprakları ile süsleyin.

