



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBERLİ MISIRLI PİLAV

Oktaý Usta

2 Su bardağı pirinç
1 Çay bardağı tane mısır
1 Tane kırmızı biber
1 Tane soğan
Tuz
Su
Sıvıyağ

Pirinçlerimizi tuzlu ılık suda yarım saat kadar bekletiyoruz. Daha sonra 3-4 tur yıkayıp tel süzgeç içerisine alıp süzdürüyoruz. Bir tencereye sıvıyağ koyup pirinçlerimizi üzerine alıp tahta kaşıkla karıştırarak kavuruyoruz. Orta ateşte 5-6 dakika kavrulan pirinçlerin üzerine tuz, et suyu veya tavuk suyu koyup kapağını kapatıyoruz. Kısık ateşte 10-15 dakika pişiriyoruz. Pişen pilavımızı 5 dakika demlendiriyoruz. Bir tava içerisine sıvıyağ koyup ince doğranmış soğanları ilave edip kavuruyoruz. Üzerine mısır taneleri büyüklüğünde doğranmış biberleri ilave ediyoruz. Bir süre ikisini kavurduktan sonra tane mısırı da ilave edip tuz koyup ister pilavımızın içine ister pilavımızın üstüne koyup servis ediyoruz.

