



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı safran
3 su bardağı su
Tuz
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan

Pirinç, ılık ve tuzlu suda 1 saat bekletin. Suyunu süzüp, yıkayın. Süzgeçte bırakın. Tencerede yağı eritin. Soğanları dörde bölüp, elma dilimi gibi kesin. Yağda pembeleştirin. Pirinçleri ilave edin. 5 dakika kavurun. Su ile birlikte tuzu ve safranı atın ve karıştırın. Kısık ateşte, suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın. 10 dakika, kapağı kapalı olarak dinlendirdikten sonra, servis yapın.
