



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
250 gr kalamar
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı tavuk suyu

2 su bardağı suya limon eklenir, kaynayınca doğranmış kalamar atılır. 15 dakika pişirilir. Yıkanmış, süzölmüş pirinç yağda 5 dakika kadar kavriulur. Tuz ve tavuk suyu eklenir. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 15 dakika daha pişirilir. Ateşden almadan hemen önce suyu süzölmüş kalamarlar eklenir. Ateş kapatılır. Yarım saat demlendirdikten sonra karıştırılır, servise sunulur.