



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYISILI PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 bardak su
3 çorba kaşığı soya yağı
2 su bardağı kuru kayısı
1 çorba kaşığı safran
Tuz
Karabiber

Pirinci 20 dakika ılık tuzlu suda bekletin. Suyunu süzün ve kızgın yağda 10 dakika pirinçler tane tane oluncaya kadar kavurun. İçine 2 su bardağı kuru kayısı, 1 çorba kaşığı safran ve yeterince tuz ekleyip iyice karıştırın. 3 bardak su ilave edip pirinçler suyunu çekene kadar kaynatın. Suyunu çektikten sonra ateşten indirip 20 dakika dinlenmeye bırakın. Karabiber ile süsleyerek sıcak servis yapabilirsiniz.