



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI PİLAV

1 kase piriç
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 lüle kaymak
1 çay kaşığı tuz
2 kase tuz

Piriç yıkanır, suyu süzölür. Tencereye sıvıyağ ve piriç bırakılır. Orta ateşte bir kaç dakika kavrulur. Sonra kaymak ve tuz ileve edilir. Kaymak eriyince su dökölür. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş kısılır. 12 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulabilir.