



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ENGİNARLI PİLAV

Enginarların göbeklerini ufalayıp doğrayınız, tereyağı ile kavrulmuş soğanın içine atınız, biraz daha kavurunuz, üstüne yeteri kadar et ya da tavuk suyu koyunuz, biraz da tuz serpiniz, enginarlar yumuşayınca kadar kaynatınız, koyduğunuz suyun yarısı kadar ayıklanmış pirinç koyunuz, suyunu çekinceye kadar pişirip, demlendirip, sıcak servis yapınız.