



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BARBUNYALI PİLAV

1 su bardağı kuru barbunya
Yarım kg pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
1 litre tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru barbunya akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Pirinç bol suda yıkanır ve iyice süzülür. Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince pirinçler konur, bir kaç dakika çevrilir. Barbunya ve tuz katılır, alt-üst edilir. Son olarak tavuk suyu gezdirilir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.
