



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇİLAV (İRAN)

5-6 kişilik Gerekli Malzemeler:

Yasemin pirinci (2 su bardağı, 350-400 gr.)

Limon (1 adet kabuk rendesi)

Yağ (1 çay bardağı sıvıyağ veya 2 çorba kaşığı margarin)

Sarı biber (1 adet)

Kırmızı biber (1 adet)

Haspiri çiçeği (1 çay kaşığı)

Su (3 su bardağı soğuk)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Tencereye 2 çorba kaşığı margarin ya da tercihinize göre 1 çay bardağı sıvıyağı koyun Yağın iyice ısınmasına ama yanmamasına dikkat edin. Küp küp doğranmış birer adet sarı ve kırmızı renkli biberleri kızarmış yağa ilave edin. Biberler yumuşayınca kadar 2-3 dakika karıştırın. 1 adet rendelenmiş limon kabuğunu karışıma ilave edin. 1-2 dakika daha karıştırın.

3 bardak soğuk suyu tencereye biberlerin üzerine dökün ve bir tatlı kaşığı tuz atın. içine 1 çay kaşığı haspiri çiçeği atın ve kaynamaya bırakın.

Soğuk suda 2 su bardağı yasemin (jasmin) pirincini yıkayın ve iyice süzün. Tencerede kaynamakta olan sosun üzerine pirinci ekleyin, bir kaç kez karıştırın ve tencerenizin kapağını kapatın.

Orta ateşte su kaynadıktan sonra kısık ateşte 13-15 dakika pilavın pişmesini bekleyin. Bu arada tencerenizin kapağını açmayın. Pilav piştikten sonra 10-15 dakika dinlenerek demlenmesini bekleyin ve sıcak olarak servis yapın.