



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU PİLAV (İRAN)

2 su bardağı pirinç
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı haspir
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye yağ konur, eriyince kare kare doğranmış biberler atılır ve kısa süre kavrulur. Sonra limon kabuğu rendesi, limon suyu, haspir, tuz ve su eklenir. Su kaynama noktasına gelince yıkanmış ve süzölmüş pirinç eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika kadar pişirilir.