



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI BURGER KALAMARLI PİLAV

- 1 kutu Pınar Kalamar
- 1 su bardağı soğan, küp doğranmış
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı brokoli, dalları ayrılmış ve sapları kesilmiş
- 1,5 su bardağı pirinç, yıkanmış ve süzölmüş

Teflon bir tencerede soğanları zeytinyağı ile birlikte orta ateşte 2 dakika karıştırarak pişirin. Pınar Kalamar²ı ilave edin ve 3 dakika daha birlikte karıştırarak pişirin. Pirinci ve brokolileri ilave edin. 1 su bardağı sıcak suyun içinde safranı karıştırın. Bu suyu ve 1 bardak daha sıcak suyu tencereye ilave edin. Kapağını kapatıp 20-25 dakika kısık ateşte pişirin.

