



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PİLAV

THY Skylife

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
20 diş sarımsak
3 yemek kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Pirinci yıkayın. Üç su bardağı tavuk suyuna tuz ekleyip kaynatın. Sonrasında pirinci ilave edin. Tereyağını bir tavada eritin ve suyunu çekmeye başlayan pilavın üzerine şeker ve karabiberle birlikte ilave edin. Sarımsakları pirinçlerin arasına gelişigüzel batırın ve tencerenin altını kısip on beş dakika pişirin. Ocaktan alarak hiç karıştırmadan yirmi dakika demlendirin ve servis edin.

