



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet büyük soğan
1/4 paket margarin
3 bardak tavuk suyu
1 su bardağı soğuk su
Tuz

Pirinci yarım saat önceden kaynar suda bekletin. Tencereye yağı koyup eritip soğanı doğrayın. Soğanlar sararınca pirinci koyup tuzu ilave edin. 3 bardak su ile birlikte kapağı kapatın. Kaynayınca bir bardak soğuk su dökün. Karıştırın ve ateşi kısın. Suyunu çekince ocağı söndürüp demlemeye bırakın.

