



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.

