



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ RENKLİ PİLAV

75 gr margarin
2 su bardağı baldo pirinç
2,5 su bardağı tavuksuyu
1 su bardağı su
200 gr ıspanak
2 adet domates
1 çay kaşığı safran
Tuz

Pirincin tamamını yıkayın ve üç kaseye paylaşın.

İspanakları yıkayın. Tencereye tavuk suyunun yarısını koyun ve kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladığında ıspanakları ekleyin ve 1 dk. bekletip buzlu suya aktarın. İspanakları süzüp haşladığınız sudan 1 kepçe ekleyip rondoda püre haline getirin.

Domateslerin çekirdeklerini çıkartın ve rondoda püre haline getirin. Tencereye 1 yemek kaşığı sana margarin koyun ve eritin. Bir kasedeki pirinci ekleyin ve kavurun. Safranı kalan tavuk suyuna ekleyin, karıştırın. Pirinçlere tuz, tavuksuyu ve safran karışımını ekleyip kısık ateşte pişirin. Kenara alın. Ayrı tencerede 25 gr sana margarini eritin ve pirinci kavurun. Domates püresi, tuz ve suyu ekleyip kısık ateşte pişirin. Son olarak başka bir tencerede pirinci kavurun. Rondodan geçirdiğiniz ıspanak, tuz ve ıspanakları haşladığınız suyu ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Bu sırada diğer pilavlarınız da demlenmiş olacak. Şekil vermek istediğiniz kaseyi suyla ıslatın. En üstte görünmesini istediğiniz renkte ki pilavı ilk koyarak düzleştirin ardından sırasıyla diğer 2 pilavı ekleyin. Düzleştirip tabağınıza ters çevirerek servis yapın.