



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜMRÜT PİLAVI

YARIM KG ISPANAK
YARIM ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
2 ADET SOĞAN
2 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
2 SU BARDAĞI PİRİNÇ
1 TATLI KAŞIĞI TOZ ŞEKER
BİRAZ TUZ
YARIM TATLI KAŞIĞI KIRMIZI TOZ BİBER
3 SU BARDAĞI SICAK TAVUK SUYU

ISPANAKLARI BOL SUYLA YIKAYIP İNCE İNCE KIYALIM. TENCEREYE SIVI YAĞI KOYUP İNCECİK KIYILMIŞ SOĞANLARI EKLEYELİM. SOĞANLAR ŞEFFAFLAŞANA KADAR KAVURALIM. AYRI BİR TENCEREDE MARGARİNİ ERİTELİM. ÜZERİNE PİRİNÇİ EKLEYİP KAVURALIM. TOZ ŞEKER, TUZ KIRMIZI TOZ BİBERİ İLAVE EDELİM. ÜÇ SU BARDAĞI TAVUK SUYUNU EKLEYELİM. ISPANAĞI DA AKTARIP KISIK ATEŞTE PİRİNÇ SUYUNU ÇEKENE KADAR PİŞİRELİM. PİLAVI DEMLENDİRİP BADEMLERLE SÜSLEYEREK SERVİS YAPALIM.