



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 PİRİNÇLİ PİLAV

3 çorba kaşığı tel şehriye
1 çay bardağı siyah pirinç
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı kaynar su
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4 damla limon suyu

Öncelikle pirinçleri ılık suda iyice yıkayın. Daha sonra tencerede şehriyeyi tereyağında az kavurun. Üzerine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Kaynar su, şeker, limon suyu ve tuzu ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp 35 dakika pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika da demlendirip servis yapın.