



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 4 RENKLİ PİLAV

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

Ispanak pilavı için:

200 gr ıspanak  
2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Salçalı pilav için:

2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı sıcak su  
2 tatlı kaşığı salça  
1 adet domates  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz

Safranlı pilav için:

2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı safran  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kuş üzümü

Sade pilav için:

2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı kuru üzüm  
1 yemek kaşığı çam fıstık

Öncelikli olarak 4 farklı tencerede pilavları hazırlayın. Pilavları her zaman yaptığınız şekilde pişirebilirsiniz. Pilavları pişirdikten sonra dinlenmeye bırakın. Kek kalıbına yukarıda ki sıra ile pilavları koyarak baskı uygulayın. Her biri için işlemi tekrar edin. Sade pilavı da yerleştirdikten sonra kalıbı açarak pilavın üstünü haşlanmış mısır ya da tercih edeceğiniz şekilde süsleyin.



---

© lezzetler.com tarif no:166675 • adi:4 Renkli Pilav • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 13:46