



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI PİLAV

- 2 Su Bardağı Pirinç
- 3 Çorba Kaşığı tereyağı
- 3 Su Bardağı Et Suyu
- 1 kg Arpacık Arpacık Soğan
- 2 Diş Karanfil
- 1 tutam tuz

Soğanları kavururken şekillerinin bozulmaması için kökünden fazla kesmeden kabuklarından ayırın. Temizlediğiniz soğanları çok fazla kavurmadan tereyağda hafif soteleyin. Yıkayıp süzgece aldığınız pirinci soğanlara ekleyin. Et suyunu ilave ederken soğanın acılığını alması için 2 diş karanfil atın. 15 dakika kısık ateşte pişirin.



Fotoğraf "azizim" tarafından gönderildi. 16.10.2016