



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI PİLAV

2 adet ayva
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç ılık tuzlu suda bekletin. Ayvaları küp şeklinde doğrayıp kararmaması için limon suyunda bekletin. Tencerede tereyağını eritin, pirinç ve ayvaları koyup 10 dakika kavurun. Pirinçler berraklaşınca tuz ve 2 bardak sıcak su koyun. Pirinç suyunu çekene kadar pişirin. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

