



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AZERİ AŞI

1.5 kg. yasmin pirinci

750 gr. tereyağı

1 çay kaşığı safran

Tuz

Servis için:

3 yemek kaşığı beyaz kuru üzüm

3 yemek kaşığı kuru kara üzüm

Yasmin pirincini bol tuzlu suda haşıyoruz. Diriliğini kaybetmeyecek şekilde süzüyoruz. Tereyağını eritiyoruz. Bir tencereye bir miktar tereyağı koyuyoruz üzerine pirincin bir kısmı, tekrar tereyağı, pirinç şeklinde kat kat diziyoruz. Aralara eser miktarda safranı paylaşıyoruz. En üstüne bir kapak kapatıyoruz ancak kapağın etrafını bir bezle sarıyoruz ve ocağı mum ateşine getiriyoruz, pilavı demlendiriyoruz.

