



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİLAVI

1 su bardağı basmati pirinç
2 su bardağı sıcak su
4 taze soğan
Çeyrek demet maydanoz
Çeyrek demet dereotu
350 gr parça dana eti
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Pirinç tencerede tereyağıyla kavurun. Üzerine sıcak su ve tuzu ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika pişirin. Pilav demlendikten ocaktan alın. Pişirdiğiniz dana etini ince kıyılmış taze soğan, dereotu ve maydanozla birlikte ekleyip karıştırın ve servis yapın.

