



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BAHARATLI BASMATI PİLAVI

500 gr basmati pirinci  
1 litre su  
1 adet tavuk bulyon  
2 diş sarımsak  
1/2 çubuk tarçın  
2 adet karanfil  
1 adet defne yaprağı  
2 çorba kaşığı margarin

Tencerede margarini kızdırın ve sarımsakları bütün olarak ekleyin.  
Kokusunu bıraktığında tüm baharatları ilave edin ve 1 dakika kavurun.  
Ardından su ve tavuk bulyonu ilave edin ve suyu bir taşım kaynatın.  
Tencerenin altını kısın ve basmati pirincini salın.  
Kısık ateşte tencerenin ağzı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.  
Pilav demlendikten sonra tane baharatlarını çıkarınız ve tabaklara servis ediniz.

---