



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PİLAV

Eyüp Sevinç

1 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
4 adet karanfil
1 adet vanilya çubuėu
1 adet tarçın çubuėu
1,5 lt hindistancevizi sütü
½ kahve fincanı kuru üzüm
1 yemek kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
½ çay kaşığı tarçın
Tuz

Büyük bir tencere içerisine pirinci ve suyu koyup kaynatın. Karanfil, vanilya çubuğu ve tarçın çubuğunu da koyun. Sıkça karıştırarak, orta dereceli ateşte iyice kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşin derecesini azaltıp 20 dakika pirinçler suyunu iyice çekene kadar pişirin. Daha sonra hindistancevizi sütü ve kuru zm ilave edin. Tuz, limon kabuğu rendesi ve tarçını da ekleyin. Karışımı servis kaselerine aktarıp servis edin.

