



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİLAV

2 dilim bal kabağı
2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Kabağı temizleyip, yıkayın ve küp şeklinde doğrayıp tencereye koyun. 2 bardak su ekleyip, kısık ateşte 15 dakika pişirin. Tereyağını eritin. Suyu süzölmüş pirinci koyup kısık ateşte 10 dakika karıştırarak kavurun. Üstüne haşlanmış kabak, 3 bardak sıcak su ve tuz koyun. Pilav suyunu çekene kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp, pilavı havalandırın. 10 dakika dinlendirip servis yapın.

