



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİLAV

Nuran Çilingir

2 Dilim Balkabağı
2 Su Bardağı Pirinç
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Pirinci bir kaba alıp üzerini geçecek kadar ılık tuzlu su dökelim ve 1 saat kadar bekletelim. Bu arada balkabağını temizleyip yıkayalım. Ardından da küp şeklinde doğrayalım. Bir tencerede tereyağını eritem ve balkabaklarını tencereye koyalım. Suyunu iyice süzdüğümüz pirinci, 2 su bardağı suyu ve tuzu da tencereye ekleyip, kısık ateşte 15 dakika pişirelim. Ocağın altını kapattıktan sonra pilavı havalandırıp servis edelim.