



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

0,5 Su Bardağı börülce

2 Su Bardağı baldo pirinç

4 Su Bardağı et suyu

Börülceleri bir gece önceden ıslatın ertesi gün haşlayıp suyunu süzün margarini tencerede eritin suda bekletmeden pirinçleri ilave edin üzerine börülceleri ekleyip 4 dk kavurun tuz ve et suyunu ekleyip kapağı kapatın orta ateşte kaynayıncaya kadar pişirin ocağın ısısını düşürün 10 dk daha pişirip yarım saat dinlendirdikten sonra servis yapın.