



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİN PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 1 demet dereotu
- 1 demet taze soğan
- 1 su bardağı garnitür
- 1 su bardağı mısır
- 4 adet salatalık turşusu
- 2 adet kırmızı biber turşusu
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pilavımızı ilk önce suda iyice haşlıyoruz.

Daha sonra pilavı bi köşeye bırakıp soğumasını bekliyoruz.

Pilav soğurken diğer tüm malzemeleri bir kaptaki güzelce karıştırıyoruz.

Soğuyan pilavı malzemelerin üzerine döküp iyice birbirlerine karışmasını sağlıyoruz.

En son olarak da bir borcama alıp istenildiği gibi süsleyip servis ediyoruz.

