



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREKOTLU PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı arpa şehriye
2 yemek kaşığı çörekotu
Tuz
3 su bardağı soğuk su

Margarin tencereye alınarak biraz eritilir. Erimeye başladığında şehriyeler ve çörekotları eklenir. Çörekotlarının kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Ardından pirinçler eklenir. Karıştırılıp kavrulur. Üzerine 3 su bardağına yakın su eklenir (sıcak olmayacak) ve kapağı kapatılır. Kaynayınca tuzu eklenip bir kere karıştırılır bırakılır. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Altını kapattıktan sonra kapağın altına kağıt havlu yerleştirin ki pilav tane tane olsun.

