



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLMA İÇİ PİLAVI

1 adet kuru soğan
1 su bardağı piring
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 orba kaşığı salça
1 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı su

Soğan ve yeşillikler ince kıyılır. Üzerine yıkanmış piring ve diğ er malzemler katılır. Bir tencereye aktarılır, kapağı kapatılır. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirilir. 20 dakika sonra karıştırılır ve servise sunulur.