



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ MOR PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı şalgam suyu
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç yıkanır, suyu süzülür. Tencereye tereyağı ve pirinç konur, orta ateşte 4-5 dakika kavrulur. Su, şalgam suyu ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır, kaynamaya başlayınca kısılır, 10 dakika pişirilir. Ocaktan alınır, yarım saat dinlendirilir. Alt üst ederek karıştırılır ve servise sunulur.
