



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PİLAV

Malzeme

- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı et suyu
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 adet taze soğan
- 1 çay kaşığı salça
- ½ adet limon suyu
- 1 çay kaşığı safran
- 1 adet domates
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
2. Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
3. Tencerede Sana Crème Bonjour u kızdırıp, içine safran ekleyip kavurun.
4. Daha sonra içine ayıkladıktan sonra bir süzgecin içinde soğuk suyun altında nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinci ve az tuz ekleyip, kavurun.
5. Salça ilave edip, kokusu çıkıncaya kadar karıştırarak pişirin.
6. En son olarak içine doğranmış domatesi, kıyılmış taze soğanları, limon suyunu ve kalan tuzu karabiberi ekleyip kavurduktan sonra etsuyunu ekleyip, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte göz göz olana kadar pişirip, demlendirin.
7. Demlenen pilavı servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.