



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ELMALI PİLAV

4 bardak pirinç  
100 gram tereyağı  
Tuz  
4 adet elma

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırın ve tepsiye düzgün şekilde döşeyin. Elmaları soyup küçük doğrayın ve pilava katıp karıştırın. Ağzını kapatın. 20 dakika dinlendirin ve servis yapın.