



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ PİLAV

Pilavı için:

3 yemek kaşığı (105 g) Bizim Yağ

1 su bardağı garnitür

2 su bardağı baldo pirinç

2 çay kaşığı tuz

3 su bardağı su

Öncelikle tenceremizde Bizim Yağ'ı eritiyoruz. Garnitürleri ve iyice yıkadığımız pirinçleri ekleyip kavuruyoruz. Tuzu ve suyu da ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız suyunu tamamen çektikten sonra altını kapatıyoruz. 10 dakika demlendirip sonrasında servis ediyoruz.

Not: Pilavı kısık ateşe almadan önce iyice kaynıyor olmasına dikkat edin.