



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ PİLAV

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı baldo pirinç
500 gr hazır garnitür
2,5 su bardağı sıcak su
1 tablet sıvı tavuk bulyon
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Pirinçlerimizi yarım saat öncesinden hafif tuzlu sıcak suda ıslatıyoruz. Erittiğimiz yağımızın üzerine, yıkayıp süzdüğümüz pirinçlerimizi ilave edip 5 dakika kadar kavuruyoruz. Üzerine hazır garnitürümüzü ilave edip biraz daha kavurduktan sonra sıcak su, tavuk bulyon ve tuzumuzu ilave edip kısık ateşte pilavımız suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

