



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GARNİTÜRLÜ PİLAV

1 kavanoz Penguen Garnitür  
2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı su  
3 yemek kaşığı tereyağ  
Kaya tuz

Pirinci sıcak suda yarım saat bekletip süzün.  
Tereyağını pilav tenceresine koyup eritin.  
Tereyağının Üzerine süzdüğünüz pirinci ekleyip pirinci kavurmaya başlayın.  
5 dakika kadar kavurun.  
Penguen Garnitürü süzün ve kavrulmuş pirince ilave edin.  
Arzu ettiğiniz kadar tuzu ve 3 su bardağı suyu ilave edin.  
Kaynamaya başlayınca altını kısıp suyunu çekene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.  
Suyu tamamen çekince altını kapatıp 15 dakika demlendirip servis edin.

