



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
500 gr gelincik otu
2 baş soğan
2 yemek kaşığı salça
1 lt su
1 Su bardağı pirinç
1 Çay kaşığı tuz
1 Tutam karabiber
350 gr yoğurt

Doğranan soğanlar margarinde kavrulur.
İnce ince kıyılmış gelincik otları soğanların üzerine ilave edilir.
4-5 dk piştikten sonra 2 yemek kaşığı salça katılır.
2-3 dk salçasıyla kavrulduktan sonra 1 lt su ilave edilir.
Su kaynamaya başlayınca pirinci ilave edilir.
Tuzu ve karabiberi ayarlanır.
Altı kapatılıp demlenmeye alınır.
Üzerine isteğe bağlı olarak yoğurt dökülerek servis yapılır.
