



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜL YAPRAKLI PİLAV

Kullanılacak Malzemeler

2 su bardağı piriç (yasamin kokulu)
2 su bardağı et suyu(veya tavuk.su)
2 çorba kaşığı tereyağ(margarin)
tuz
1 su bardağı saf gül suyu
1 avuç gül yaprakları

Hazırlanma Şekli

Pirinci 10 dakika kaynar tuzlu suda bekletin. Süzün. Tecerede yağı eritin. Süzülen pirinci atın. 5-7 dakika karıştırın. Gül suyunu atın, buharlaşmasını bekleyin. Kaynar et suyu ekleyin, kaynadıktan sonra kısın, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çekmeden 5 dakika önce kokulu gül yapraklarını ilave edin. karıştırın. Demlenmeye bırakın. Servis tabağını gül yapraklarıyla süsleyin.