



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HACI KADIN PİLAVI

- 1 kase Osmaniye pirinci
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 kase su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinç güzelce yıkanır, süzülür. Tencereye tereyağı konur, orta ateşe bırakılır, pirinç eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Tuz ve su bırakılır, Ateş azaltılır, kapak kapatılır, 15 dakika kadar pişirilir, ocaktan alınır. 1 saat kadar dinlendirilir. Bu arada soğan ince kıyılır ve sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine salça, tuz, kimyon, tuz ve patatesler atılır, karıştırılır. Yarım su bardağı su konur ve kapak kapatılır 20 dakika pişirilir. Servis sırasında komposto kasesinin dibine biraz patatesli karışım konur, üzeri pilavla tamamlanır ve ters çevirerek sofraya getirilir.