



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRAN PİLAVI

3 su bardağı pilavlık piring
1,5 litre su
3 çorba kaşığı margarin
Tuz

Pirinç akşamdan ıslatılır (veya 4-5 saat önce) su kaynatılır. Kaynayan suya daha önceden ıslatılmış, yıkanmış ve süzölmüş pirinç atılır. 1-2 defa kevgir ile karıştırılır ve 6 dakika pişirilir. 6 dakika sonra hemen kevgire alınıp süzölür, üzerine 1 bardak soğuk su gezdirilir ve tekrar bir tencereye alınır. Üzerine hafifçe kızdırılmış margarin ilave edilir. 1-2 defa çevrilip demlenmeye bırakılır ve sıcak olarak servis yapılır.

