



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRAN PİLAVI

Malzeme:

3 su bardağı basmati pirinç

2 adet patates

1 tatlı kaşığı Tuz

100 gram Teremyağ

5 su bardağı su

Pilav makinesinin iç haznesini tereyağı ile yağlayın. Patatesleri soyup yuvarlak halkalar şeklinde dilimleyin. Haznenin tabanına patates dilimlerini dizin. Patateslerin üzerini kapatacak kadar pirinci serpin. Pirinçlerin üzerine tereyağından bir miktar ekleyin. Geri kalan pirinci tencereye ilave edin ve tuz serpin. Üzerine tereyağı ve suyu ilave edin. Pilav makinesinin ayarını orta dereceye getirdikten sonra pişmeye bırakın. Pilav pişince kapağını açın. Üzerine bir bez koyarak demlendirin ve fazla nemini alın. Ters çevirerek servis yapın.