



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## İRAN PİLAVI

1.5 su bardağı pirinc (basmati, yasemin)

su

tuz

toz safran

Pirinc bir tencereye konur ve üzerine su ve tuz eklenir. Kaynamaya bırakılır (pirinçler ne çok yumuşak ne de çok sert olacak). Bu aşamaya gelindiğinde pirinçler süzülür ve yıkanır. Tencereye biraz yağ konur ve pirinçler ilave edilir. İki kasık suda erittiğimiz safran pilava atılır ve içine ince ince doğradığımız bir tutam dereotu ilave edilir ve karıştırılır.

[ML® Tebriz Pılavı için tıklayın](#)