



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAJULU PİLAV

1 kase piring  
1 su bardağı kaju  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1,5 kase su  
1 tatlı kaşığı tuz

Kajular bir kaç parçaya bölünür. Tencereye tereyağı atılır, eriyince kajular eklenir. Renkleri dönene kadar kavrulur. Yıkanmış piring eklenir, bir kaç dakika kavrulur, tuz ve su ilave edilir. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır. 12 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına kağıt havlu konur. Yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda alt üst edilir ve servise sunulur.