



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANARYA PİLAVI

1 kase piriç
1,5 kase su
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı zerdeçal

Piriç yıkanır, suyu süzülür. Tencereye tereyağı konur, piriç ilave edilir, bir kaç dakika kavrulur. Tuz ve su ilave edilir. Bir tur karıştırdıktan sonra zerdeçal ilave edilir. Bir tur daha çevrilir. Kapak kapatılır. 12 dakika kadar pişirilir. Ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir. Karıştırarak servise sunulur.
