



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİRİNÇ PİLAVI

Elif Korkmaz

2 su bardağı kabuklu pirinç
1 su bardağı yasmin pirinç
1 çay bardağı siyah pirinç
1 çay bardağı iri bulgur
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
4 su bardağı su

Düdüklü tencerenin içine zeytinyağını ve tereyağını eritin. Üzerine kabuklu pirinci diğer bütün malzemeleri ekleyip üzerine suyunu dökün. Ocak üzerine alıp kapağını kapatın. Ve 2. derecede düdüğü çıkıncaya kadar pişirin. Düdük çıktıktan sonra da altını kısıp 15 dakika pişirip ocaktan alın. Normal pilav pişirdiğiniz tencerede de yapabilirsiniz. Soğuk ya da sıcak yenebilen birçok pirincin birleşimi olan bu pilavı denemenizi öneririm.