



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIZARMIŞ PİRİNÇLİ JAMBON

Tavuk suyu  
1 su bardağı pirinç  
1 kuru soğan  
200 gram dana jambon  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
5 çorba kaşığı sarımsaklı yoğurt

Tencerede kaynayan tavuk suyuna pirinci salın, pişinceye kadar haşlayın. Tavada erittiğiniz tereyağının üzerine haşlanmış pirinçten ince bir tabaka döşeyip 3-4 dakika kadar kızartın. Doğranmış soğanla jambonu zeytinyağında karıştırın. Servis tabağına önce sarımsaklı yoğurdu yayın. Üzerine kızarmış pilavı ve jambonu yerleştirip nane sosuyla süsleyin. Naneyi sarımsak ve zeytinyağıyla robotta çekip sos gibi kullanabilirsiniz.