



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR TAVUK SUYU'NA SAÇAKLI PİLAV

2 su bardağı tel şehriye
2 su bardağı pirinç
1 adet Knorr Tavuk Suyu
2 yemek kaşığı Sana margarin
2 adet çarliston biber
1 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber (salçalık)
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen veya 3-4 yaprak taze fesleğen
3 ½ su bardağı (700ml) sıcak su (şehriye ve pirinç birlikte kullanıldığı için)
Çekilmiş karabiber

Tencerede Sana margarini erittikten sonra kıyılmış çarliston biberi, sivri biberi, kırmızı salçalık biberi ve tel şehriyeyi koyup kavurun.

Tel şehriyeler renk alınca içine yıkanmış pirinci ve Knorr Tavuk Suyu'nu ilave edip kavurmaya devam edin. En son olarak içine suyu, kuru fesleğeni ve çekilmiş karabiberi ilave edip, pirinçler göz göz olana kadar kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin.