



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŐEHRIYELİ PİLAV

1,5 su bardađı pirinç
1 kahve fincanı Őehriye
2 orba kaŐığı margarin
tuz

Pirinçler tuzlu su içinde bir saat bekletilir. Bir tencerede yağ ile pembeŐinceye kadar kavru lan Őehriyelerin üzerine, üç bardak su konulur. Süzölüp çalkalanmış pirinçler ve biraz daha tuz, bunlara ilâve edilir. Orta ateŐte piŐmeye bırakılır. Pilâvın üzeri göz göz olunca ateŐten indirilir, kapağın altına kâğıt serilerek demlenmeye bırakılır.
