



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULAKLI PİLAV

Bir miktar Selva kulaklı şehriye
2-3 bardak piring
Su
Bir parça margarin+ mısırözü yağı
Tuz

Önce yağ kavrulurken kulaklı şehriye ilave edilir ve kavrulur. Yeteri kadar pembeleştikten sonra piringler ilave edilir ve bir miktar da onlar kavrulur. Daha sonra suyu ve tuzu ilave edilir ve pişmeye bırakılır kısık ateşte. Daha sonra yemeğin yanında afiyetle ikram edilir.