



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet büyük lavaş

Pirinç soğuk suda 1 saat bekletilir. Tencereye kaynar su konur, süzölmüş pirinçler atılır, yumuşayana kadar haşlanır. Sonra suyu süzölür. Tencerenin dibine biraz erimiş tereyağı konur, bir kaç parçaya ayrılmış lavaş bırakılır. Üzerine haşlanmış pirincin yarısı, tuz, eritilmiş tereyağının yarısı konur. Sonra tekrar pirinç ve yağ gezdirilir, tuz serpilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Çok kısık ateşte 15 dakika demlendirilir. Pilav servis kabına ters çevrilir. Altta bulunan lavaşların kızarmış olması gerekir. Lavaşlar üzerine parça parça konur.
