



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU PİLAV (HİNDİSTAN)

### Malzeme

- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 2 su bardağı pirinç veya basmati pirinci
- 3 buçuk su bardağı su
- Yarım çay kaşığı zerdeçal
- 2 yemek kaşığı hindistancevizi
- 2 yemek kaşığı süt
- 2 yemek kaşığı badem
- 1 çay kaşığı köri
- 2 adet yeşil acı biber
- 2 adet limonun suyu
- Tuz-karabiber

### Hazırlanışı

Pirinç iyice bir süzgeç içinde yıkayınız.

Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine yıkanmış pirinçleri, zerdeçalı ve tuzu koyup kavurunuz.

Suyunu ilave edip, tencerenin kapağını kapatıktan sonra, kısık ateşte, pirinçler göz göz olana kadar pişiriniz. 10 dakika demlendiriniz.

Küçük bir tencerede kalan 3 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırınız. İçine köriyi ekleyip, körinin kokusunu çıkana kadar kavurunuz.

Sivribiberleri ince ince kıyıp, kızaran köriye ilave ediniz.

Sivri biberleri, çekilmiş bademleri ekleyip, 2-3 dakika sote ediniz.

En son içine hindistancevizini, sütü ve limon suyunu koyup, kısık ateşte pişiriniz.

Ateşten alıp tuz-karabiber ile baharatlandırınız.

Hazırladığınız sosu demlenen pilava karıştırıp, servis tabağına alınız.

Pilavın üzerini limon dilimleri ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.