



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU PİLAV

Islatmak için:

2 su bardağı baldo pirinç

1 litre kaynamış su

2 yemek kaşığı tuz

Piştirmek için:

2 buçuk su bardağı su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet limon kabuğu

Öncelikle pirincimizi güzelce yıkayıp, şişmesi için kaynar suda 20 dakika kadar bekletin

Ardından, pirinçleri iyice süzün.

Zeytinyağını tencerede biraz kızdırdıktan sonra pirinci ekleyin ve birkaç dakika kavurun.

Su, tuz, karabiber ve 1 limonun suyunu ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin.

Pirinçler yumuşayınca altını kapatın ve ince ince rendelenmiş limon kabuklarını pilava ekleyip karıştırıp kapağını kapatın.

Pilavınız demlenince servis yapabilirsiniz.

