



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LİMONLU PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 limon kabuğu rendesi  
3 adet taze soğan  
3,5 su bardağı su  
Tuz

Su, tereyağı ve tuz bir tencereye konur, kaynatılır. Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış, süzölmüş pirinç eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Süre sonunda kıyılmış taze soğanın yeşil kısmı ve rendelenmiş limon kabuğu eklenir. Karıştırmadan üzerine kağıt havlu örtölür. Yarım saat dinlendirilir. Dikkatlice karıştırarak servise sunulur.