



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMONLU YASEMİN PİLAVI

2,5 su bardağı yasemin pirinci

3 su bardağı su

3 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Beyaz biber

1 dal tarhun otu

2 adet limon

Su, tereyağı, tuz ve beyaz biberi pilav tenceresinin içine alıp kaynatın. Suyu kaynayınca pirinçleri ve tarhun otunu içine ilave edip karıştırın ve kapağını kapatıp, suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilav suyunu tamamen çektiğinde kapağını açın, dilimlediğiniz limonları ekleyin ve bir tur karıştırarak havalandırın. Tekrar kapağını kapatıp demlenmeye bırakın.