



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
yarım paket makarna
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3,5 su bardağı su
tuz
karabiber

Pirinç suda ıslatmadan bol suda yıkanır, süzgeçe çıkarılır. Makarna haşlanır süzülür, 2 tatlı kaşığı sıvıyağ ile karıştırılır. Tencereye tereyağı aktarılır, eriyince pirinç atılır, orta ateşte pirinç şeffaflaşana kadar kavrulur, haşlanmış makarna, tuz, karabiber ve su eklenir, karıştırılır tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir, yarım saat demlendirilir, karıştırılır servise sunulur.