



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BİBERLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı mısır
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
4,5 su bardağı su

İlk olarak pirinçlerimizi tuzlu suyun içinde yarım saat bekletelim. Daha sonra bir kaç kere yıkayalım ve süzgecin içine koyup suyunu süzdürelim. Pirinçlerimizin suyu süzülürken, tencereimizin içine margarinimizi koyalım ve pirinçlerimizi içine alıp karıştırmaya başlayalım. Orta ateşte 5 dakika kadar kavuralım ve üzerine tuz serpelim. Daha sonra suyu koyup tencerenin kapağını kapatalım ve kısık ateşte 10 dakika pişirelim. Pişmiş olan pilavımızı demlenmeye alalım. Pilavımız demlenirken bir tavanın içine 1 yemek kaşığı margarini koyalım ve içine ince doğranmış soğanları ilave edip kavuralım. Üzerine mısır taneleri büyüklüğünde biberleri doğrayalım ve ilave edelim. Bir süre ikisini birlikte kavuralım ve içine önceden haşlanmış olan mısırlarımızı ekleyelim. Daha sonra kaselerin içine pilavımızı koyup servis tabağına ters çevirelim.