



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI ILAV (İRAN)

4-5 kişilik Gerekli Malzemeler:

Yasemin pirinci (2 bardak yıkanmış)

Su (3 bardak sıcak)

Konserve mısır (1 bardak)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Tereyağı (3 çorba kaşığı)

Bir tencereyi ocağın üzerine alın ve içine 3 su bardağı sıcak su koyun. 2 bardak önceden yıkanmış yasemin pirincini suyun üzerine ilave edin.

Üzerine 3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin, 1 kutu konserve mısır ekleyin. Konserve mısır yerine derseniz evinizde haşlayacağınız mısırları da kullanabilirsiniz. Mısırların üzerine de son olarak 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin.

Malzemeleri bir kere karıştırın ve tencerenin ağzını kapatın. Bu şekilde yaklaşık 10 dakika yani pilav suyunu çekene kadar pişirin.

Suyunu çeken ve pişen pilavı ocağın üzerinden indirin. Birkaç kez karıştırın ve servis tabaklarına alarak servis edin.