



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI KIRMIZI BİBERLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 kırmızı biber
1 kutu mısır konservesi
Sıvı yağ
Tereyağı
1 adet kesme şeker
Tuz
1 damla limon

Pirinçlerimi ıslatıp bekleştikten sonra yıkayıp süzgeçte bekletiyoruz . Tenceremize tereyağı ve sıvı yağı döktükten sonra kırmızı biberlerimizi jülyen usulu kesiyoruz ve kızgın yağımıza atıp rengini verene kadar karıştırıyoruz. Sonra mısırlarımızıda ilve edip 2 dk. daha çeviriyoruz.. 1 kesme şekeride atıp tuzunuda atıyoruz, pirinçlerimizide ilave ediyoruz ve 1-2 dk daha çeviriyoruz. 2,5 su bardağı suyu ilave ettikten sonra pilavımızı pişmeye bırakıyoruz . Dinlendirdikten sonra ılık olarak servise hazır.