



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI PİLAV

tereyağı 1,5 yemek kaşığı
pirinç 2 su bardağı
tuz 1,5 çay kaşığı
haşlanmış mısır 1 su bardağı
tavuk suyu 2,5 su bardağı

İlk olarak bir tencereye tereyağını, otuz dakika suda bekletilip iyice yıkanmış ve süzölmüş olan pirinçleri ekleyip kavurun.

Sonra hemen içine mısırları tuzu ve suyunu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın.

Suyunu çektikten sonra bir karıştırıp kapağını kapatarak demlenmeye bırakın.

Pilavınız demlendikten sonra servis edebilirsiniz.

