



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 bardak et suyu
2 su bardağı mısır konservesi
1 kahve fincanı soya yağı
Tuz
Karabiber

Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika kadar bekletin. Suyunu süzün. Bir tencerede yağı kızdırıp pirinci ilave edin ve kavurun. İçine mısır ve yeterince tuz ilave edip pirinçler göz göz oluncaya kadar kavurun. 4 bardak et suyunu ekleyip suyunu çekene kadar kaynatın. Ateşten alıp 20 dakika dinlenmeye bırakın. Üzerini karabiber ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

[ML@ Mısırlı Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "can siper" tarafından gönderildi. 14.11.2016