



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI PİLAV

1 su bardağı pilavlık pirinç (Baldo tercih etmenizi öneririm)

2 yemek kaşığı mısır özü yağı

1.5 su bardağı su

1 su bardağı haşlanmış mısır

Göz kararı karabiber. tuz (Taze çekilmiş)

Bir su bardağı pirinci teflon tavada mısır özü yağıyla çok az kavurun. Sonra 1.5 su bardağı sıcak suyu ilave edin, tuzunu koyun. Biraz karıştırıp kısık ateşte tencerenin kapağını kapatın. Pirinç kendini çekmesine yakın mısırı ilave edin ve karıştırın. 5 dakika sonra ocağın altını kapatın. Sıcak servis yapın ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın.
