



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI PİLAV

1 su bardağı mısır Tanesi  
1 su borasğı Pirinç  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 su bardağı Su

Bir tencereye tereyağı ve arzu edilirse bir miktar zeytinyağı koyup kızdırın. Yıkanmış pirinçleri yağda kavurun, Pilavın tuzunu ilave edin. Pirinçleri kavurduktan sonra suyunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Pilavı 10 dk. harlı ateşte 10 dk. kadar da kısık ateşte pişirin. Demlenirken konserve mısır tanelerini içine ilave edip karıştırın.

---