



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI PİLAV

1 bardak mısır tanesi
3 bardak pirinç
4,5 bardak et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı sıvı yağ ile mısırları teflon tavada karıştırın. Su, yağ, tuzu kaynatın. Diğer tarafta, yıkanmış ve 10 dakika sıcak suda bekletilmiş pirinci kaynayan suya ilave edin. 15-20 dakika pişirip demlenmeye bırakın. Mısırları ekleyip karıştırdıktan sonra servis yapın.
