



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIRLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı soğuk su
Yaran su bardağı konserve mısır
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Pirinci yıkayıp suyunun süzülmesi için bekletin. Tereyağını tencereye alıp eriyince pirinci ilave edin. 1-2 dakika kavurduktan sonra suyu, mısırı ve tuzu ekleyerek, kapağını kapatın. Su kaynadıktan sonra ateşi kısın ve üzeri göz göz oluncaya dek pişirin. Üzerine kağıt havlu kapatarak biraz demlendirdikten sonra servis yapın.
