



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
2,5 yemek kaşığı margarin
4 yemek kaşığı kuş üzümü
2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 adet kesme şeker
3 su bardağı su
Tuz
1 adet nar

Pirinç tuzlu sıcak suda bekletilir, ardından bol su ile yıkanır.

2,5 yemek kaşığı margarinde doğranmış soğanı kavurun. Pirinçler ilave edilerek 3-4 dakika kavrulur.

Karışıma, ayıklanıp yıkanmış kuş üzümü, karabiber, tuz, şeker ve su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra içine ayıklanmış nar parçaları eklenip pilavla harmanlanır.

