



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU PİLAV

50 Gr Sana Klasik
1 Demet maydonoz
1 Demet dereotu
4 Bardak et suyu
3 Bardak Baldo pirinç

Pirinci 1 tutam tuz suyu ilaveli sıcak suda 30 dakika bekletin. Nişastaşu gidene kadar bol suyla yıkayıp süzün. Dereotu ve maydanozu temizleyip bir kaba kıyın. Sana margarini tencerede eritip pirinci karıştırarak kavurun. Et suyu ve tuzu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Yüksek ateşte su kaynayıncaya kadar pişirin. Ateşi kısın ve pirinçler suyunu tamamen çeken kadar pişirin. Ocaktan alıp sana margarini, dereotu ve maydanozu ilave edin. Harmanlayıp üzerini kağıt havlu ile kapatın. 5 dakika dinlendirin. Küçük kalıplara alıp üzerlerine sıkıca bastırın. Servis tabağına ters çevirip alın. Servis yapın.