



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU SAKIZLI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
125 gr tereyağı  
3 dal taze soğan  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet nane  
1 tatlı kaşığı doğranmış taze kekik  
2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı  
1 adet esmer şeker

Pirinçleri tuzlu sıcak suda 1 saat bekletin. Sonra iyice yıkayın ve süzün. Bir tencerye tereyağını koyun kızdırın. Şekeri ve tuzu ilave edip, bir iki kez karıştırın, suyu ilave edin ve kaynayınca pirinçleri ilave edin karıştırın. Kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Dereotu, nane, maydanoz,kekik ve damla sakızını ilave edin ve bir kere karıştırın. Ocaktan alın ve bir kağıt havluyla üstünü kapatıp 10-15 dakika kadar dinlendirin.

