



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇILAV

2 bardak uzun pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
5 adet patates

Pirinci bol tuzlu suda bir saat kadar bekletin.

Patatesleri incecik halka şeklinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Büyükçe bir tencereye bol miktarda su koyun. İçine bir tatlı kaşığı tuz atın. Su kaynayınca suda bekletip yıkanmış pirinçleri suyun içine atın. 7-8 dakika makarna kaynatır gibi kaynatın. Soğuk suyun altında pirinçleri yıkayıp suyunun iyice süzülmesi için kenarda bekletin.

Teflon tencereyi iyice yağlayın. Dilimlenmiş patatesleri tencerenin alt kısmına ve kenarlarına yan yana sıralayın.

Sıralanmış patateslerin üzerine tuz, karabiber atın. Haşlanmış pirinçlerin yarısını üzerine koyun. 2 kaşık margarini parça parça koyun. Pirincin diğer yarısını da koyup üstüne margarinin gerisini ilave edin. Ateşte 30 - 35 dakika pişirin. Tencereyi ters çevirip servis yapın.