



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PİLAV

Bir tencereye su koyun. Kaynayınca tuzu atın. Yıkayıp süzülmüş pirinçleri kaynayan suya salın. Pirinçleri yarı yarıya haşlayın. Daha sonra süzgeçten geçirin. Süzülen pirince antepfıstıklannı ve zerdeçalı karışın. Bu arada ayrı bir tencereye tereyağının yansını koyup kızdırın. İrice halka biçiminde doğradığınız patatesleri yağda kızaran. Haşlanmış pirincin yansını patateslerin üzerine yayın. Bunun da zerine yıkanmış kuru üzümle yayın. Pilavın kalanını da üzerine yerleştirin. Artan yağı da kızdınp üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 20-30 dakika pişirin. Demlenen pilavı servis tabağına ters çevirin.

[ML® Patatesli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)