



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı pirinç
3 orta boy patates
250 gr. tereyağı
1 fincan kuru üzüm
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Patateslerin kabuklarını soyup halka halka doğrayın. 2 kaşık tereyağını eritip patatesleri rengi dönene kadar alt üst edin. 2 su bardağı pirinci 2 su bardağı kaynar suya atıp tuz ilâvesiyle, kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Hazırladığınız pilavı tenceredeki patateslerin üzerine dökün. Kalan tereyağını pirinçlerin üzerine parçalar halinde koyun. Patatesli pilavı kısık ateşte 40-45 dakika kadar pişirin. Pilav patateslerin buharıyla pişecektir. Servis yaparken üzerine, yağda bir miktar kavurduğunuz üzümleri serpin.