



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEMBELİ PİLAV

- 4 adet pancar
- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kesme şeker
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Pancarların kabuğunu soyup yıkayın. Tencereye kesme şeker, sirke ve 2 bardak su koyup pancarları 20 dakika kaynatın. Pancarın suyunu dökmeyin. Pancarları küp şeklinde doğrayıp bu suda bekletin.

Tencerede tereyağını eritin, pirinçleri karıştırarak 10 dakika kavurun. Beklettiğiniz pancarları suyuyla birlikte pirince ilave edin. 1 bardak su ve tuz koyup pilav suyunu çekene kadar pişirin. Pilavı 15 dakika dinlendirip servis yapın.

