



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAV SALATASI

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Yemek Kaşığı Sızma Zeytinyağı
- 1 Çay Bardağı İnce Kiyılmış Taze Soğan
- 1 Çay Bardağı Küp Doğranmış Salatalık
- 2 Çorba Kaşığı İnce Kiyılmış Dereotu
- 1 Su Bardağı Cherry Domates
- 1 Çay Bardağı Tane Mısır
- 3 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Soğuk suyla nişastasız gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın, 1-2 dakika kavurun.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Kısık ateşte kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin; 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Pirinçler soğuduktan sonra taze soğan, salatalık, dereotu, ikiye bölünmüş cherry domates, tane mısırı ekleyip karıştırın.

3 yemek kaşığı zeytinyağı ve 3 yemek kaşığı limon suyunu ekleyip, soğuk servis edin.

