



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet pırasa
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2,5 su bardağı su

Önce pirinç bol ılık, tuzlu suya ıslatılır. Bu arada pırasalar yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Üzerine pırasalar katılır, solana kadar kavrulur. Sonra kalan tereyağı tuz, karabiber ve suda bekletildikten sonra yıkanmış pirinç atılır. Birkaç dakika kavrulur. Üzerine su katılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

[ML® Pırasalı Pilav için tıklayın](#)