



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ LAPASI

3 ay bardađı su
1 ay bardađı pirinç
Pul biber
Nane
Yođurt
Karabiber

3 ay bardağı suyu bir tencereye alın ve kaynatın.

Bu arada pirinçleri yıkayın ve süzün.

Su kaynadıktan sonra yıkadığınız pirinçleri tencereye ekleyin.

Bu aşamadan sonra ocağın altını kısın. Pirinçler ne kadar kısık ateşte pişerse o kadar iyi haşlanacaktır.

Pirinçler suyun neredeyse tamamını çektikten sonra ocağı kapatın. Pirinç lapanız hazır.

Servis tabağına aldıktan sonra üzerine nane, pul biber, karabiber ve yoğurdunu ekleyip servis edebilirsiniz.

