



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

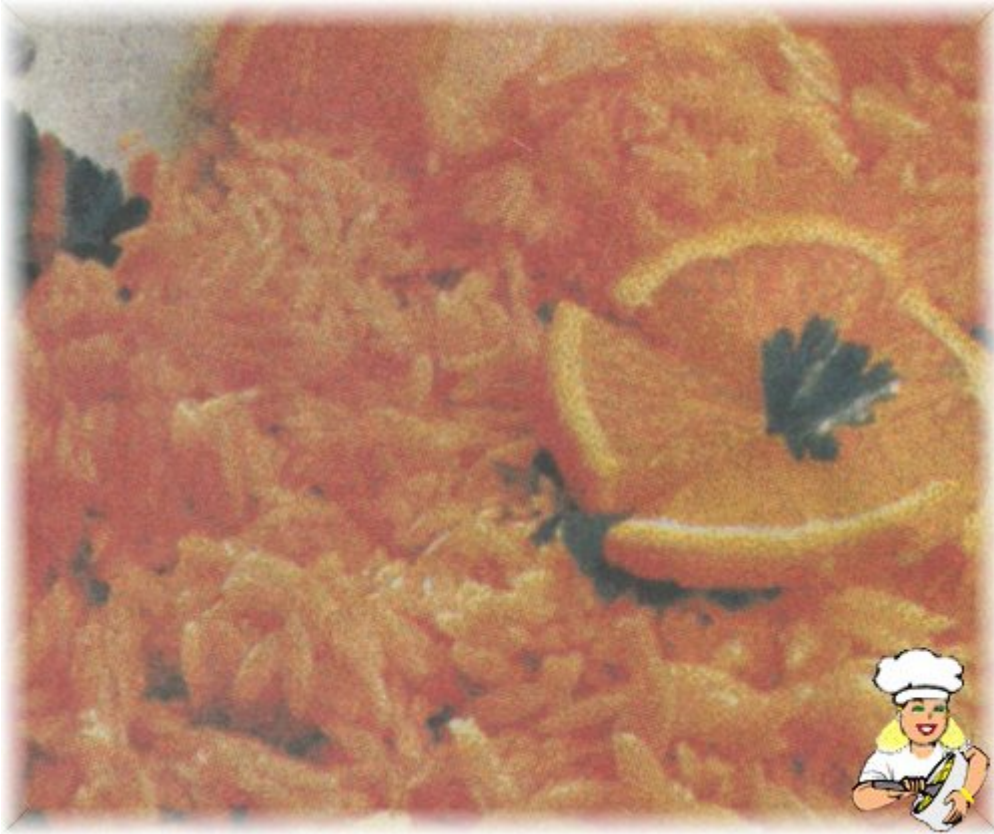
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PİLAV

MALZEMELER

3 su bardağı pirinç
1 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet kesme şeker
1 portakal kabuğu rendesi
Tuz

Pirinçi ayıklayıp, tuzlu sıcak suda en az bir saat bekletin ve nişastası gidinceye kadar yıkayın. Bir tencereye yağı koyun, eriyince suyu ve portakal suyunu ilave edin. Kaynayınca pirinci, şekerini ve tuzu ekleyip, karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 20 dakika pişirin. Piştikten sonra portakal kabuğunu da ilave edip, karıştırın ve servis yapın.



Fotoğraf "canik" tarafından gönderildi. 18.08.2014