



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI VE LİMONLU PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç  
1 çorba kaşığı Teremyağ  
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu  
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
1 tatlı kaşığı Tozşeker  
Yeteri kadar Tuz

Pirinci tuzlu sıcak suda 30 dakika kadar bekletin. Bol su ile yıkayıp süzün. Teremyağı bir tencerede eritin. Pirinci ilave edip 5-6 dakika kavurun. Daha sonra pirincin üzerine 3 bardak sıcak su, tuz ve tozşeker ilave edin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Diğer tarafta hazırlanan portakal ve limon kabuklarını pilava ilave edip dinlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.