



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ YILDIZ PİLAVLAR

3 yemek kaşığı margarin
2 adet domates
2 çay kaşığı safran
5 adet karalahana yaprağı
3 su bardağı pirinç
6 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi

2 adet domatesin suyunu çıkarın. 5 adet yaprak kırmızı lahanayı sıcak suda kaynatarak suyunu çıkarın.

3 su bardağı pirinci 1 er su bardağı şeklinde pişirin.

1 yemek kaşığı margarin de 1 su bardağı pirinci kavurun. 2 çay kaşığı tuzunu koyduktan sonra içine elde ettiğiniz 1 su bardağı domates suyunu ilave edin. Pişmesini bekleyin.

Tekrar başka bir tencerede 1 yemek kaşığı margarinde 1 su bardağı kavurun. 2 çay kaşığı tuzunu attıktan sonra içine elde ettiğiniz 1 su bardağı kırmızı lahana suyunu ilave edin. Pişmesini bekleyin.

Yine başka bir tencerede 1 yemek kaşığı margarinde 1 su bardağı pirinci kavurun. 2 çay kaşığı tuzunu attıktan sonra içine 2 çay kaşığı safran koyun. 1 su bardağı su ilave edin. Pişmesini bekleyin.

Pilavların üçü de piştikten sonra yıldız kurabiye şekilleriyle şekil verin. Zeytin ezmesiyle göz ve ağız yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.06.2015