



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAFRANLI İRAN PİLAVI

1.5 su bardağı jasmin pirinci  
Yarım çay kaşığı dövülmüş toz safran  
1 adet büyük boy patates  
3 yemek kaşığı margarin  
Tuz

Safranı, yarım çay bardağından az sıcak suyun içine atıp bir iki taşım kaynatın. Ağızını kapatıp demlendirin. Pirinci yıkayıp süzün. Kaynar suya tuz atıp, pirinçleri makarna gibi haşlayın. Arada bir karıştırın, pirinçler yumuşayınca süzün. Pirinçleri çok haşlamayın, yoksa lapa olur. Haşlanan pirinçten bir tane alıp ağzınıza atın eğer ktır ktır olmayacak şekilde ise tamam demektir.

Başka bir tencereye biraz yağ alın, halka halka doğradığınız patatesleri arkalı önlü kızartın. Patatesleri bir miktar tuzlayın. Süzdüğünüz pirinci patateslerin üzerine döküp düzgünce yayın. Altını çok kısarak (ocağın altını kapatır gibi en kısık ateşe getirerek) 15-20 dakika pişirin. Hazırladığınız safranı pilavın ortasına dökün. Dilediğiniz şekilde servis edin.

Pilavın altındaki patatesleri ayrı bir tabakta servis edin. Muhteşem, ktır ktır bir lezzeti olacak.