



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİLAV İLE LEZİTA ÇITIR BONFİLE

1 paket Lezita Çıtır Kaplamalı Bonfile
1 su bardağı pilavlık pirinç
4 çorba kaşığı zeytinyağı
20 gr tereyağı
1 çay bardağı bezelye
2 küçük havuç
2 küçük kabak
1 adet patates
4-5 parça brokoli
1.5 su bardağı tavuk suyu
Tuz, karabiber

Pirinci yıkayıp süzün ve 20 dakika ılık suda bekletin. Sebzeleri yıkayıp küçük parçalar halinde doğrayın. Pilav tenceresinde zeytinyağını ısıtıp havuçları ekleyin ve 2 dakika kavurun. Patatesleri ve bezelyeyi ilave edip 3 dakika kavurun. En son kabakları ekleyip 2 dakika daha kavurun. Pirinci süzüp sebzelere ilave edin. 20 gr tereyağını ve tuzunu ilave edip 2 dakika daha kavurun. Sıcak tavuk suyunu ekleyip kapağını kapaktın ve suyunu çekene kadar pişirin. 15-20 dakika kadar demlenmeye bırakın. Bir yanda brokolileri kaynar tuzlu suda haşlayın. Soğuk suya atarak soğutun ve süzün. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin.

Lezita çıtır kaplamalı bonfileleri kızgın yağa atarak tavada çevirerek pişirin. Demlenmiş pilavı tahta kaşıkla harmanlayıp servis tabaklarına paylaşın. Çıtır bonfileleri pilavın yanına alın ve bir-iki parça brokoli ile birlikte servis yapın.

[ML® Safranlı Pilav için tıklayın](#)

