



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİLAV

2 ÇORBA MARGARİN
2,5 SU BARDAĞI TAVUK SUYU
1 ADET SOĞAN
250 GR BALDO PİRİNÇ
6 ADET BÜTÜN KARANFİL
1 TATLI KAŞIĞI LİMON KABUĞU RENDESİ
4 ÇORBA KAŞIĞI LİMON SUYU
1 TUTAM SAFRAN
6 ADET ÇEKİLMEMİŞ BİBER TANESİ
1 ADET ÇUBUK TARÇIN

Margarini büyük boy bir tencerede eritin ve doğradığınız soğanları içine ekleyip pembeleşip yumuşayınca kadar kavurun. Karanfil, tane biber, pirinç ve çubuk tarçını da ilave edip 3 dakika kısık ateşte karıştırın. Tavuk suyunu sıcak olarak ilave edin ve ardından limon kabuğu rendesi ve limon suyunda ekleyin. Bir taşım kaynatın, sonra ateşi sonuna kadar kısın ve tencerenin kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Bu arada safranları küçük bir kaseye koyun ve üzerine 4 çorba kaşığı kaynamış su ilave edin. 5 dakika bir kenarda bekletin. Safranları sudan çıkarın ve pilavın üzerine serpin. Suyuda pilavın üzerine gezdirin fakat sakın karıştırmayın. Kapağı tekrar kapatın ve 8 dakika daha pişirin. Buharının çıkması için ağzı açık olarak 5 dakika kadar bekletin ve bir çatalla pirinçleri ezmeden pilavı karıştırın. Son olarak içindeki baharat tanelerini çıkarın.