



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİLAV

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
2 Şu Bardağı Pirinç
1 Tutam Safran
3 Su Bardağı Sıcak Su
1-2 Dal Maydanoz
Tuz
Pul Biber

Margarini eritip, yıkanmış pirinci ekleyin. Tuz ilave ederek pirinçler tane tane ayrışana dek kavurun. Sıcak sudan bir bardak ayırın ve safranı içerisine atın. 2 su bardağı sıcak su ve safranlı suyu pirinçlere ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlendikten sonra pul biber ve kıyılmış maydanozla servis yapın.

Püf Noktası: Pilavınızın tane tane olması için pirinci nişastası gidene kadar bol suda yıkayın ve margarinde kavurma işlemini, pirinçler tane tane olana dek sürdürün. Ayrıca safranı pilava doğrudan katabileceğiniz gibi sıcak suda yarım saat beklettikten sonra da ekleyebilirsiniz.

