



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAFRANLI PİLAV

1,5 bardak pirinç
2 çorba kaşığı safran
2 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çay bardağı haşlanmış barbunya fasulyesi
1/2 demet dereotu
2 yemek kaşığı soya yağı
Yeterince tuz ve karabiber

Bir tencereye 2 kaşık soya yağını koyup pirinci ekleyin. Pirinçler tane tane oluncaya kadar kavurun. Safran, kuşüzümü, tuz ve barbunya fasulyesini ekleyin. Biraz kavulduktan sonra 3 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Pilav suyunu çekince 20 dakika demlenmeye bırakın. Servis tabağına alıp üzerine karabiber serpiştirerek servis yapabilirsiniz.