



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı fıstık
1 havuç
1 tutam safran
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Öncelikle safranı bir bardak suyun içinde rengi çıkıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika bekletin. Tencerede tereyağını ve pirinçleri biraz kavurun. Üzerine fıstıkları ve küp doğranmış havuçları ekleyip 5 dakika daha çevirin. Safranlı suyu ve safranı da üzerine dökün. Pilavın suyunu verin ve kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirin. Servis yaparken kıyılmış yeşillikler de eklenebilir.