



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI SOĞANLI PİLAV

1 kase piriç
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı safran
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 kase su

Önce safran bir kahve fincanı kadar ılık suya ıslatılır. Soğan çok ince çentilir. Sıvıyağda normalden biraz fazla kavrulur. Üzerine tereyağı ve yıkanmış piriç eklenir. 2-3 dakika daha kavrulur. Su, tuz ve suyuyla birlikte safran eklenir. Kapak kapatılır. Kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 12 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir, karıştırılır ve servise sunulur.