



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ÜZÜMLÜ PİLAV

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
Yarım çay kaşığı safran
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Tuz
Karabiber
3,5 su bardağı tavuk suyu

Tereyağı ve zeytinyağı karışımında küp doğranmış kuru soğanı kavurun. Pirinci ilave edin ve 3 - 4 dakika kavurmaya devam edin. Üzerine 3,5 su bardağı tavuk suyu ve safranı koyun. Önce yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzüm, limon rendesi ve baharatını ekleyip demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

