



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI VE ÜZÜMLÜ HÜNKAR PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
1 tatlı kaşığı safran
Tuz

Öncelikle pirinci tuzlu sıcak suya koyalım. Üzümlü sıcak suya koyalım yumuşaması için, safranı az su ile kaynatalım (daha fazla safran kullanılabilir pilav daha sarı olur), Tencereye yağı koyalım yakmadan suyu ve 1 adet bulyon ilave edelim kaynayan suya iyice yıkayıp süzdüğümüz pirinci ilave edelim, tuzunu ve süzdüğüm safranın suyunu koyalım pirinçler pişince şişmiş olan üzümü koyup ocağı kapatalım, pilavın kapağını kağıt havlu ile örtüp demlendirelim