



## SAFRANLI ZENCEFİLLİ PİLAV

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı dolusu toz zencefil  
1 adet bulyon

1. Pirinci ılık suda bekletin.
2. Tereyağında pirinçleri kavurun üzerine rendelediğiniz zencefili ekleyin.
3. Safran ve bulyonu da ekleyip suyunu koyun ve kısık ateşte pişirin.
4. Altını kapattıktan sonra 15 dakika dinlendirin ve servis edin.

