



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI PİLAV

Malzemesi

2 yemek kaşığı Tamek Salçacık

2 adet soğan

2 adet pirinç

50 gr. margarin

250 gr. pırasa

2,5 su bardağı etsuyu

1 adet domates

1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu

Tuz

Karabiber

Soğanı ayıklayıp küp şeklinde doğrayın. Pirinci yıkayıp süzülmeye bırakın. Pirinç, soğanı margarin ile hafifçe kavurun, Tamek Salçacık katıp 1-2 kez karıştırın. Pırasayı ayıklayıp yıkayın, halka halka doğrayın. Et suyuna tuz katıp kaynatın. İçine soğanlı pirinçleri ve pırasayı atıp 10 dk. pişirin. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Pilava katıp, kıyılmış dereotu ile süsleyin.