



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI SUYA PİLAV

- 1 kase Osmancık pirinci
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 kase tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Tereyağı tencereye atılır, eriyince yıkanmış pirinç ilave edilir. Bir kaç dakika çevrilir. Bu arada tavuk suyu, salça ve tuz iyice başka bir kaptan çırpılır. Kavrulan pirince eklenir. Kaynamaya başlayınca kapak kapatılır ve ateş kısılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Üzerine kağıt kapatılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra dikkatlice karıştırılır ve sofraya getirilir.
