



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 diş sarımsak
1 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış sarımsak katılır, 2 dakika daha kavrulur. Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış, süzölmüş pirinç eklenir, kavrulur. Tuz, pul biber, karabiber ve su eklenir. Orta ateşte 20 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Dikkatlice karıştırarak servise sunulur.