



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PİLAV

2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı su
2 diş sarımsak
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Karabiber
Tuz

Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Sarımsakları halka halka doğrayın. Çelik tencerede margarini eritin. Sarımsakları ekleyip hafifçe kavurun.

Pirinci yıkayıp süzün. Tencereye ilave edip 1-2 dakika kavurun. Soğuk suyu ekleyip tuz serpin. Su kaynayınca ateşi kısın. Pirinçler tane tane oluncaya kadar pişirin. Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Üzerine bir kağıt havlu kapatıp 15 dakika dinlendirin.



Fotoğraf "Kamer Baba" tarafından gönderildi. 25.09.2014