



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler :

Pirinç 2 Su Bardağı

Tavuk suyu 3 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Taze sarımsak 3 Adet

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1-Pirinçleri ayıkladıktan sonra tuz ile ılık suda 2 saat bekletiniz. Daha sonra nişastasız gidene kadar yıkayıp süzünüz.

2-Taze sarımsakları ayıklayıp kıyınız.

3-Yayvan bir tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Yıkayıp süzölmüş pirinçleri ve bir miktar tuz ilave edip kavurunuz. Kıyılmış taze sarımsakları ilave ediniz. 5 dakika kavurunuz.

4-Tavuk suyunu ilave edip tuz, karabiber ile baharatlandırın. Kısık ateşte göz göz olana kadar pişirin.

5-Devlendirdiriken sonra sıcak olarak servis edin.