



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI BADEMLİ MISIRLI PİLAV

1 Su Bardağı Pirinç
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Soğan
1 Adet Tavuk Bulyon
1 Çay Bardağı Badem
1 Çay Bardağı Mısır
1 Tutam Dereotu
İsteğe Bağlı Tuz

Yemeklik doğranmış soğan ve bademleri tereyağı ile kavuralım. Üzerine pirinç ve sıcak suda çözülmüş bulyon ekleyelim. Pilavı pişirip mısır ve ince kıyılmış dereotu ekleyelim.
