



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI GARNİTÜRLÜ PİLAV

2 adet soğan
1 adet konserve garnitür
2 su bardağı pirinç
Üzerini geçecek kadar su
1 yemek kaşığı tuz
1 adet tavuk bulyon
Yarım çay bardağı sıvı yağ

İlk olarak teflon tenceremizin içerisine sıvıyağımızı koyuyoruz. Üzerine soğanları küp küp doğrayıp koyuyoruz ve pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra pirincimizi ekliyoruz ve hepsini beraber kavurmaya devam ediyoruz. Kavrulduktan sonra suyumuzu ekliyoruz ve tuz ile bulyonumuzu katıyoruz. Hafif kaynamaya balşayınca garnitürümüzü ekliyoruz ve biraz karıştırıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

