



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI PİLAV

4 bardak baldo pirinç
2 demet taze soğan
100 gram tereyağı
Tuz

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3.5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırıp bir tepsiye dökün. Ve taze soğanları ince ince doğrayıp pilava karıştırın ve servis yapın.
