



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ PİLAV

450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)  
4 adet uzun sosis  
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)  
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)  
Tuz  
1 lt. su (4 su bardağı)  
45 ml. zeytinyağı (3 çorba kaşığı)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Sosisleri dilimleyin. Tereyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinçleri ve tuzu da katarak biraz daha kavurup, suyun 2 su bardağını ekleyin. Pirinçler suyu çekip, göz göz oluncaya kadar (fakat diri bırakarak) pişirin. Başka bir tenceye sosisleri koyun. Üzerlerine kalan suyu ve zeytinyağını döküp, yarı pişmiş pirinçleri boşaltın. Bir taşım kaynatıp, üzerine bir tabak ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşe oturarak 10 dakika pişirip ateşten alın. İlininca pilavı kenarlı bir tepsiye ters çevirerek servis yapın.

