



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ PİLAV

1.5 orba kaşığı margarin  
2 su bardađı pirinç  
3 su bardađı su  
Tuz  
2 adet domates  
Kekik  
300 gr. sosis  
Karabiber  
2 adet biber  
1 tatlı kaşığı Őeker

Margarini tencereye alıp, eritin. Pirinci yıkayıp, yağda iki dakika kavurun. Suyu ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Pirinçler suyunu çekene kadar piŐirin ve ocaktan alın. SoyulmuŐ domatesleri, sosisleri ve biberleri halka halka doğrayın. Tencereye alıp piŐirin. zerine Őeker, tuz, karabiber ve kekiği serpin, beŐ dakika daha piŐirin. Tüm malzemeyi pilavın üzerine yayıp servis yapın.