



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI PİLAV

3 su bardağı pirinç
6 çorba kaşığı susam
3 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kesme şeker
Yeteri kadar tuz

Pirinci 1 saat tuzlu sıcak suda bekletin. Daha sonra nişastası gidene kadar bol suyla yıkayıp süzün. Tereyağını tencereye koyup içine susamları ilave edin. Susamlar kızarana kadar kavurun. Susamlar kızardıktan sonra et suyunu ilave edin. Bu karışım kaynayıncaya içine tuzu, şekerini ve pirinci ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişirin. Susamlı pilavınız servise hazırdır.

