



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ PAŞA PİLAVI

50 gram margarin
3 su bardağı su
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 kahve fincanı tel şehriye

Tencereye margarin sıvı yağı tel şehriyeyi alıp şehriyeler pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra yıkanmış süzölmüş pirinçleri ilave ediyoruz tuzunu ekleyip 3 dk daha kavurmaya devam ediyoruz daha sonra sütü ve suyu ekleyip karıştırıp kapağı kapatıp demlenmeye bırakıyoruz. Demlendikten sonra bir kase yardımıyla şekil verebiliriz.

