



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tarçın
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Soğan rendelenir, tencereye bırakılır, zeytinyağı eklenir, 5 dakika kadar kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç, tarçın, tuz eklenir. Bir kaç dakika daha kavrulur. Su konur, kapağı kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 10 dakika kadar pişirilir. En az yarım saat demlendirilir ve soğuk olarak servis yapılır.
