



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TURŞULU PİLAV

4 bardak piring  
100 gram tereyağ  
15 adet küçük hıyar turşusu.  
Maydanoz

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırıp bir tepsiye dökün. Turşuları küçük küçük doğrayın ve pilava katın. Maydanozu da doğrayıp pilava katın. Hazırdır.

---