



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ PİLAVI

Aylin Canay

1 su bardağı baldo pirinç
1 yemek kaşığı tereyağ
1 su bardağı sıcak su
6 dal maydanoz
6 dal dereotu
3 dal taze soğan yaprağı
tuz

Pirincimizi yarınm saat önce sıcak suda bekletiyoruz, tencereimize yağımızı iave ederek erimeye başladığında süzdüğümüz pirincide ekleyerek iyice kavuruyoruz sıcak suyunu ilave ettiğimiz pilavımızı en kısık ateşte suyunu çekenekadar pişiriyor ve üzer,ne kağıt havlu ve kapağını kapatarak dinlenmeye bırakıyoruz servis öncesi yeşillikler ilave ederek afiyetle yiyoruz.