



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENİ YIL PİLAVI

Elif Korkmazel

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
2 domates
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
İsterseniz kızarmış ciğer

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine pirinçleri ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri, nohutları ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 25 dakika pişirin. İstenirse içine başka sebzeleri de ekleyip hazırlayabilirsiniz. Küp doğranmış kırmızıbiberle ya da kızarmış ciğerle de harika oluyor. Pilavı beş dakika daha tencerede dinlendirip, kek kalıbına alıp, servis tabağına ters çevirip farklı bir sunum hazırlayabilirsiniz.