



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇAYLI PİLAV

300 gram baldo pirinç
2 yemek kaşığı yeşil çay
1 çay kaşığı matcha tozu
5 su bardağı sebze suyu
4 yemek kaşığı tereyağı
3 tatlı kaşığı tuz

Sebze suyunu kaynatıp ocaktan alın ve için yeşil çay ile 1 çay kaşığı matcha tozunu ekleyip 1 dakika demleyin. Ocakta bir güveç kabında veya ısıya dayanıklı bir kaptan margarinini eritin. Pirinci ekleyip 1 dakika çevirin. Sebze suyu kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirin. Pirinç sebze suyunu çektiğinde tencereyi fırından alın. Sıcak servis yapın.