



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI PİLAV

<https://www.elele.com.tr>

- 1 ay kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
- 1 ay kaşığı zeytinyağı
- 1 adet sođan
- 1 paket dolmalık fıstık
- 2 su bardađı pirinç
- 2 su bardađı et suyu
- 1 ay kaşığı dolma baharatı
- 1 tutam yenibahar
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 ay kaşığı tuz

Küp küp doğranmış soğanları dolmalık fıstıklar ile beraber zeytinyağında kavurun. Pirinçleri yıkayıp szn. Bir tencereye aldığınız pirinçlerin üzerine et suyu ilave edin. Zerdeçal, dolma baharatı, tarçın ve toz şeker ekleyin. Tuz ilave ederek, göz göz olana dek önce orta ateşte, daha sonra da kısık ateşte pişirin. Pirinçler yumuşayınca altını kapatıp, 10-15 dakika demlenmesi için bekletin. Kaju fıstıklarla süsleyerek servis edin.

