



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇALLI PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
4 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yemek kaşığı zerdeçal
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Tereyağı

Pirinci tuzlu suda bekletiyoruz ve ardından bol soğuk su ile yıkayıp süzdürüyoruz. Tencereye tereyağı koyup pirinçleri kavuruyoruz. Üzerine sıcak su, zerdeçal, kuşüzümlerini ve tuzu ilave edip kısık ateşte pişiriyoruz.