



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZERDEÇALLI PİLAV

2 havuç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 su bardağı pirinç  
1 tatlı kaşığı zerdeçal  
1 soğan  
3 diş sarımsak  
3 su bardağı su  
2 sivri biber  
1 kırmızıbiber  
200 gram tavuk eti

İnce rendelenmiş havuçları tereyağında kavurun. Pirinci ve zerdeçalı ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin rengi sarıya dönünce rendelenmiş soğanı, sarımsakları da içine ekleyip suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin. Közlenmiş kırmızıbiberi çok ince kıyıp pilavın içine ekleyin. Tavuk etini irice doğrayın, 10 dakika kadar kavurun. Pilava katıp karıştırın. Servis tabağına alın, üzerini süsleyin. Sıcak olarak ikram edin.