



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI SALMA PİLAV

1 kase piring
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı zerdeçal
Yarım tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı sıvıyağ
2 kase tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan yarım daire şeklinde doğranır, kızgın sıvıyağa atılır ve açık kahverengi olana kadar kavrulur. Zerdeçal, tuz ve pul biber ilave edilir. Biraz kavrulur, tavuk suyu ilave edilir. Fokur fokur kaynayınca yıkanmış piring salınır, karıştırılır. Kapak kapatılır, ateş azaltılır. 15 dakika kadar pişirilir. Masa örtüsüne sarılır ve 1 saat dinlendirilir. Karıştırarak sunu yapılır.