



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEREŞKLİ PİLAV

2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı pirinç
0,5 su bardağı zereşk (İran'da bulunan bir tür baharat)
0,5 çay kaşığı safran
1 çay kaşığı tozşeker
1,5 su bardağı sıcak su
1 adet tavuk but
Yeterince sıvıyağ

Küçük bir tavada zereşk, 1 kaşık sıvıyağ, tozşeker ve safranı karıştırın. Orta ateşte 5 dakika kavurun. Pirinci yıkayıp süzün ve tencereye alın. 1.5 bardak su ve tereyağını ekleyip sade pilav olarak pişirin. Tavuk budunu haşlayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp tavuk butu kızartın. Pilavı ortası delik kalıba alın. Servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Üzerine zereşkli karışımı yayıp tavuk butu pilavın ortasına yerleştirin.
