



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUSUZ PİLAV



1 su bardađı pirinç
1 ay bardađı arpa Őehriye
1 paket tavuk bulyon
2 su bardađı rendelenmiŐ domates
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet kesme Őeker
Tuz

- # İlk iŐlem olarak domatesler rendelenir. zerine tavuk suyu tableti tuz ve Őeker ilave edilir ve güzelce karıŐtırılır.
- # Tencereye zeytinyağı bırakılır, ısınınca arpa Őehriye bırakılır. PembeŐene kadar kavrulur.
- # Daha sonra yıkanmıŐ ve suyu szlmŐ pirinç ilave edilir, bir kaç dakika ezmeden karıŐtırılır.
- # Son olarak hazırlanan domatesli karıŐım bırakılır, karıŐtırılır ve kapak kapatılır.
- # Kaynama noktasına gelince ateŐ kısık ateŐe alınır, 15 dakika kadar piŐirilir.
- # AteŐten alınır. Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleŐtirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Ilık ya da sođuk olarak servise sunulur.