



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PİLAVI

Yarım kilo pirinç «2 dolu bardak»

750 gr. su veya et suyu

8 çorba kaşığı sade yağ

1 tatlı kaşığı tuz

Pirinçler ayıklanıp bir kaba konur. Üzerlerini kaplıyacak kadar sıcak su dökülür ve su iyice soğuyana kadar bekletilir. Su soğuyunca pirinçleri avuçla birkaç defa karıştırdıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinçleri duru bir su çıkıncaya kadar soğuk sudan geçirmeli ve iyice süzmelidir. Sonra bu pirinçler içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı sade yağ bulunan bir tencereye konarak kuvvetlice ateşte ve tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavrulur. Bu kavrulmuş pirinçlere 3 bardak sıcak su ile bir kaşık da tuz konarak ve tencerenin kapağı kapatılarak, pirinç suyunu çekene kadar evvela kuvvetli sonra orta ve hafif ateşte pişmeye bırakılır. Tencerenin dibinin tutmamasına dikkat etmeli, bunun için de bir cızırdama olursa ateşi daha da azaltmalı veya tencerenin altına dibini ateşten uzaklaştıracak bir madenî altlık «meselâ bir zeytinyağı tenekesi kapağı koymalıdır. Pilâvın tuzu suya atılacak yerde pirinçlere katılarak konacak olursa pilav daha taneli olur.