



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

2 bardak pirinç
3 bardak et suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz

Yapılışı:

Taşlarını ayıkladığınız pirinci, bir kaba koyarak üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip üstüne çıkıncaya kadar kaynar su konur. Yarım saat sonra pirincin sıcak suyu süzülür. Soğuk suda yıkanıp süzöldükten sonra bir kenara bırakılır.

Pilav tenceresinde yağ eritilir. Pirinci ve tuzu ilave edip 1 dakika kavrulur. 3 bardak sıcak et suyunu ilave ederek kısık ateşte pişirilir. Ateşten alınca pilavın üzerine temiz bir peçete konur, kapağı kapatılıp demlenmeye bırakılır.

[ML® Semizli Pilav için tıklayın](#)
