



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

2 BARDAK BALDO PİRİNÇ
3 BARDAK SU(TAVUK SUYU)
3 KAŞIK TEREYAĞ
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
BİRKAÇ DAMLA LİMON SUYU

PİRİNÇLERİ EN AZ 45 DK ÖNCE SICAK SUYA KOYUN VE PİŞİRECEĞİNİZ ZAMAN SU BERRAKLAŞINCAYA KADAR SOĞUK SUYLA YIKAYIN, TEREYAĞINI ERİTİP PİRİNÇLERİ ŞEFFAFLAŞINCAYA KADAR KAVURUN 3 BARDAK SICAK TAVUK SUYUNU EKLEYİP TUZUNU VE LİMONU KÖYÜN ÜZERİ GÖZ GÖZ OLUNCAYA KADAR PİŞİRİN, ALTINI KAPATTIKTAN SONRA ÜZERİNİ ÖRTÜP DEMLENMEYE BIRAKIN.