



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV

www.asyagurme.com

2 Su Bardağı Yasemin Pirinci (Uzun Taneli Pirinç)
3 Su Bardağı Su

Pirinç akan su berraklaşana dek soğuk suyun altında yıkayın. Yıkadığınız pirinç bir tencereye aktarın. Üzerine 3 su bardağı suyu ilave edip, kapağını kapatın ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve yaklaşık 10-12 dakika suyunu çekene dek pişmeye bırakın.

Pişen pilavı ocaktan alın ve kapağını açmadan 10-15 dakika daha kendi buharında demlenmeye bırakın.

