



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı yağ
Bir tutam tuz

Yapılışı:

Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra bir kaba konulur ve üzerini kapatacak kadar sıcak su koyularak su soğuyana kadar bekletilir. . Daha sonra tencereye bir kaşık yağ koyularak eritilir, suyu süzülen pirinç tencereye koyularak 2-3 dk. kadar karıştırılır ardından üzerine 2 bardak sıcak su ve bir tutam tuz ilave edilir. Bir iki kere karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve 2-3 dk. kadar harlı ateşte kaynatılır ardından altı kısılarak pişmeye bırakılır. Pirinç suyunu çekince ateşten indirilir, arzuya göre üzerine yarım kaşık tereyağı yakılarak gezdirilebilir. Bir parça kâğıt havlu kapağın altına koyularak pilav 10 dk. kadar demlenmeye bırakılır. Servis yapılmadan önce bir iki kez karıştırılarak yağın yayılması sağlanır.