



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLÂV

Evvelâ kaynar su veya et suyuna nisbet dahilinde iyi ayıklanmış ve avuç içinde iyice ovalanarak defalarca yıkanmış pilâvlık pirinci salmalıdır. Ve tuzunu atmalıdır. Sonra, hafif ateşte, 25 dakika zarfında pirinçler pişip suyu tamamiyle çekince ve tencereden birkaç pirinç tanesi alıp parmaklar arasında ezilince piştiğine hükmedilir. O zaman kızgın tereyağını üzerine gezdirmeli ve kapağını kapamalıdır. 10 -15 dakika daha ateşte bırakıldıktan sonra tahta kaşıkla karıştırıp tabaklara konmalıdır.

Not: Bu tereyağı miktarı da adam başına 35 gram olmalıdır. Fazla olursa pilâv da ağır olur. Pilâvın pirinç nevine göre suyu çok ve az gelirse şöyle hareket edilir: Suyun fazlasını kaşıkla çıkarmalı, az olursa soğuk su kullanmayıp daima sıcak su katmalıdır.
