



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜYÜKANNE PİLAVI

Yarım kg pirinç
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar tavuk suyu

Evvele pirinç ılık suya ıslatılır ve en az yarım saat bekletilir. Sonra süzgece çıkarılır, bol sudan geçirilir, iyice süzülür. Tencereye tereyağı konur, eriyince pirinçler atılır, 3-4 dakika kırmadan kavrulur. Tuz ve üzerini 1 parmak geçene kadar tavuk suyu ilave edilir. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş kısılır, 12-15 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına tülbenet konur ve yarım saat kadar dinlendirilir. Servisten hemen önce alt-üst ederek karıştırılır.
