



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİN USULÜ SADE PİLAV

Pilav tenceresinin dibine 3-4 parmak su koyup kaynatılır. Yıkamış tel süzgece veya tencerenin içine oturabilecek altı tel özel bir kaba koyularak suya değmeyecek şekilde yerleştirilir. Tencerenin kapağı su buharı çıkmayacak şekilde sıkıca kapatılır. Bu şekilde istenilen dirilikte 10-12 dakika pişirilir.

Not: Bu tür pişirilmiş pilav Çin'de ekmeğ yerine kullanılır.
