



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

2 parça damla sakızı
2 su bardağı baldo pirinç
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz

Pirincin üzerine dört parmak geçecek kadar ılık su ilave edin ve 1 saat dinlendirin. Daha sonra suyunu süzüp, iyice yıkayın. Küçük bir tencerede su, tereyağı, tuz ve toz şekeri kaynatın. Damla sakızını havanda iyice dövüp, tencereye ekleyin ve karıştırın. Pirinci orta boy bir fırın kabına alıp, üzerine damla sakızlı karışımı dökün ve hafifçe karıştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında suyunu çekene kadar pişirin. Fırından alıp, çatala hafifçe karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.

