



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLAMA PİRİNÇ PİLAVI

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci ayıklayın, yıkayın ve süzün. Bir tencereye 2 litre (10 su bardağı) su koyup yeteri kadar tuz atın ve ocaga alın. Su kaynamaya başlarken pirinci ilave edin. Ara sıra karıştırarak pirinci yaklaşık 20 dakika pişirin. Pirincin iyice süzdükten sonra içine istediğiniz bir yağ çeşidini katıp karıştırın.

Sıcak olarak servis edin. Bu teknikle pişen en iyi pirinç "Basmati" pirincidir, kesinlikle yapışmaz.