



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADİM PİLAV

Yarım kg piring
3 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Piring ılık suda yarım saat bekletilir. Sonra bol suda yıkanır ve süzgece çıkarılır. Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince piring eklenir, 5 dakika kavrulur. Et suyu ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş kısılır. 13 dakika pişirilir. Ateşten alınır tencereyle kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir. Alt-üst edilir, servise sunulur.