



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMA PİLAV

Celal Gürcüoğlu

Pirinçleri 15-30 dk. sıcak suda bırakın. Daha sonra tereyağını tencerede eritin. Tereyağını eritirken bir taraftanda su isitin. (Kaynar oluncaya kadar) Pirinçleri suzgeçte iyice süzün. Daha sonra erittığınız tereyağında pirinçleri yüksek ateşte kavurun. (Pirinçler tencerenin içinde pit pit atana kadar veya pirinçin miktarına göre değişir 5dk. veya 10 dk.) Daha sonra kaynamış suyu pirinçlerin üstüne çok ama çok az kaplayacak kadar dokun. (Yarım santimden de az ama pirinçler suyun üstünden çıkmasın) İstedığınız kadar tuz dokun ve karıştırın. Daha sonra low da 10 dk. pişirin ve 10dk. sonunda kapagi açıp karıştırın ve 5dk. daha bekletin sonra servis yapın.