



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KHAO MAN

www.asyagurme.com

- 1.5 Su Bardağı Yasemin Pirinci (Uzun Taneli Piring)
- 1.25 Su Bardağı Su
- 1 Kutu Hindistan Cevizi Sütü, (Konserve 400ml)
- 1 Adet Kurutulmuş Kaffir Lime Yaprağı
- 1 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
- 1 Tutam Tuz
- ½ Tatlı Kaşığı Hindistan Cevizi Yağı veya Ayçiçek Yağı
- Üzeri için:
 - 2 Tatlı Kaşığı Hindistan Cevizi Tozu
 - Taze Kişniş Yaprakları

Pilav tenceresinin dibini ayçiçek yağı veya hindistan cevizi yağı ile yağlayın. Yasemin pirincini bir süzgeç yardımıyla akan suyun altında yıkayın. Suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.

Bir tencerede 2 su bardağı kadar hindistan cevizi sütünü, suyu, şekeri, kurutulmuş lime yaprağını ve bir tutam tuzu ara sıra karıştırarak orta dereceli ateşte kaynamaya bırakın. Yıkamış pirinci de tencereye ilave edip, bir kez karıştırın. Tekrar kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 12-15 dakika pişmeye bırakın.

Pişen pilavı ocaktan alın ve tencerenin kapağını hiç açmadan 5 dakika kadar demlenmeye bırakın. Ardından bir çatal yardımıyla pilavı alt üst edin. Üzerine toz hindistan cevizi ve taze kişniş yaprakları serpiştirip, servis edin.

