



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK PİLAV

Pirinç (Baldo) 1 su bardağı
Su (Oda Sıcaklığında) 1,5 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Tereyağı 1,5 yemek kaşığı

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °C'de Sote moduna alın. İçerisine tereyağı ve 4-5 defa temiz su ile yıkayarak fazla nişastasından arındırdığınız pirinçleri ekleyip renkleri düzene kadar soteleyin. Pirinçler şeffaflaştığında kaynar suyu ilave edin. Tuz ve karabiberi ekledikten sonra Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'nin kapağını kapatın ve Buharda Pılav modunda çalıştırın. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

