



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAPALAŞMIŞ PİLAV NASIL KURTARILIR

Mehmet Yalçinkaya

Lapa pilavı kurtarmak için öncelikle pilavı geniş bir tepsiye veya yayvan bir tencereye alın ve pilavın havalanmasını sağlayın. Üzerine biraz sıcak su ekleyin ve bir çatal yardımıyla pilavı hafifçe karıştırarak tanelerin birbirinden ayrılmasını sağlayın. Ardından, tencereyi kısık ateşe koyun ve pilavın suyunu çekmesi için kapağı kapalı bir şekilde 5-10 dakika daha pişirin. Pilavın fazla suyunu çekmesini ve tane olmasını sağlamak için pilavı buharda bir süre bekletebilirsiniz. Son olarak, pilavı tekrar karıştırarak servis yapın.

