



OSMANCIK PİRİNÇ PİLAVI

1 Su Bardağı Osmancık Pirinci
2 Su Bardağı Tavuk Suyu
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
Tuz

1 su bardağı osmancık pirinci soğuk suda 10 dakika bekletin ve süzün.
Pilav yapılacak tencerenin içerisine tereyağı ve sıvı yağı ekleyin. Diğer bir yanda da tavuk suyunu ısıtın.
Isınan tereyağı ve sıvı yağın içerisine yıkanıp süzölmüş olan pirinçleri ilave edin ve kavurun.
Tavuk suyunu ve tuzu ekleyin. Kısık ateşte, pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. Karıştırın ve 5 dakika dinlenmeye bırakın.

