



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 yemek kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Pastırma (miktarı arzuya göre)  
2,5 su bardağı su

İlk olarak 2 su bardağı pirinçimizi kaynar suda üzerine biraz tuz atıp en az 1 saat bekletiyoruz. Daha sonra pirinçlerimizi iyice yıkıyoruz beyaz su çıkmayana kadar ve süzüyoruz. Sonra tencermize tereyağımızı, sıvıyağımızı ve pastırmalarımızı atıp kavurmaya başlıyoruz. Biraz kavurduktan sonra pirinçimizi de ekleyip yine kavuruyoruz. Kavrulmuş pastırma ve pirinçin üzerine 2,5 su bardağı suyumuzu ve tuzumuzu ekleyip son bir kez karıştırdıktan sonra kapağını kapatıyoruz. Kaynayana kadar yüksek ateşte tutuyoruz kaynadıktan sonra ocağın en küçük gözüne alıp kısık ateşte 10-15 dk kadar pişiriyoruz. Suyunu iyice çekince servise hazırır.

