



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PİLAV

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
3 orta boy patates
150 gr tereyağı
tuz

HAZIRLANIŞI

Pirinçleri 24 saat öncesinden yıkayıp suya bırakın, ertesi gün süzüp, tuzlu kaynar suya atın ve 7 dakika kaynatın. Hemen süzün, soğuk sudan geçirin. Daha önceden soyulmuş ve 0,5 cm. halkalar halinde dilimlenmiş patatesler yağlanmış yuvarlak bir tencerenin altına ve kenarlarına dizin. Delikli düz bir kepçe ile pirinçleri kepçe kepçe patatesli tencereye dökün, geri kalan tereyağı küçük parçalar halinde pirinçlerin üzerine atın, hafif tuz serpin, tencerenin kapağını sıkıca kapatın, çok çok hafif ateşte iki saat pişirin. Servis tabağına alırken ortaya pilav, kenarına patatesleri dizin, arzu edilen et çeşitleriyle servis yapın.



Fotoğraf "azıcık aşım" tarafından gönderildi. 16.05.2019