



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

Pirinçleri 15-30 dk. sıcak suda bırakın. Daha sonra tereyağını tencerede eritin. Tereyağını eritirken bir taraftan da su ısıtın. (Kaynar oluncaya kadar) Pirinçleri süzgeçte iyice süzün. Daha sonra erittiğiniz tereyağında pirinçleri yüksek ateşte kavurun. (Pirinçler tencerenin içinde pıt pıt atana kadar veya pirincin miktarına göre değişir 5dk. veya 10 dk.) Daha sonra kaynamış suyu pirinçlerin üstünü çok ama çok az kaplayacak kadar dökün. (Yarım santimden de az ama pirinçler suyun üstünden çıkmasın) İsteddiğiniz kadar tuz dökün ve karıştırın. Daha sonra kısık ateşte 10 dk. pişirin ve 10 dk. sonunda kapağı açıp karıştırın ve 5dk. daha bekletin sonra servis yapın.
