



## PİRİNÇ PİLAVI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pilavlık pirinç  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
3 su bardağı sıcak su  
1 adet et ya da tavuk bulyon  
Tuz

1. Pirinci ılık suda ıslatıp 20 dakika bekletin.
2. Tekrar bol suyla yıkayıp iyice süzün.
3. Tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyun ve pirinç ilave edin, pirinçler birbirine yapışmayacak hale gelene kadar kavurun.
4. Sıcak suyu ilave edip tuz atın, bulyonu ekleyin ve kaynayana kadar yüksek ateşte, suyunu çekmeye başlayınca kısık ateşte pişirin.
5. Suyunu çekince altını kapatın ve dinlendirin.
6. Servis yapmadan karıştırın ve sıcakken servis edin.

