



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 su bardağı su ya da et suyu  
Tuz

Önce pirinci ayıklayın. Yıkayıp, süzün ve sıcak suda 1 saat kadar ıslatın.

Tencerede 1 yemek kaşığı tereyağını eritin. Süzdüğünüz pirinçleri ve tuzu katarak tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırın. Tuz pirincin karıştırılırken, kırılmasını önleyecektir. 10 dakika kadar pirinci kavurun. İçine suyu ya da et suyunu sıcak olarak ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak, 1-2 dakika orta ateşte sonra çok kısık ateşte pişirin.

Üzerine kalan tereyağını ister eritip, isterse katı olarak karıştırıp kapağı kapalı demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

