



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇ PİLAVI

<https://acunn.com>

2 su bardağı pirinç  
2 su bardağı sıcak su (tavuk suyu da kullanabilirsiniz)  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı tarçın  
1/2 çay kaşığı yenibahar

Pirinçleri yıkadıktan sonra bir kap içerisine alın ve üzerini geçecek kadar ılık su ekleyip en az 1 saat suda bekletin. Daha sonra nişastası iyice kaybolup duru bir su çıkana kadar yıkayıp suyunu süzün.

Uygun bir pilav tenceresinin içerisine tereyağı ekleyin.

Tereyağı eridikten sonra pirinçleri ekleyip kavurmaya başlayın. Pirinçler tane tane dökülmeye başlayana kadar yaklaşık 5 dakika kavurun.

Pirinçler kavrulduktan sonra sıcak su veya tavuk suyu ekleyin. Tavuk suyu ile pilavınız daha lezzetli olacaktır. Pilava tuz, tarçın ve yenibahar da ekledikten sonra bir tahta kaşıkla karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın.

Pirinçler tamamen suyunu çekince ocağı kapatın, tencerenin üzerine bir kağıt havlu serip kapağını kapatın ve pilavı demlenmeye bırakın.

Pilavınız en az 15 dakika demlendikten sonra tahta kaşıkla karıştırıp servis yapabilirsiniz.

Not: Tane tane bir pilavı en kolay baldo pirinçle yapabilirsiniz. Pilav yapımında kullandığınız içme suyu ya da et/tavuk suyunun sıcak olmasına dikkat edin. Tane tane pilav için bir başka püf nokta, suyu ekledikten sonra birkaç damla limon damlatmaktır. Pilavı yapmadan önceden pirinci 1-2 saat süreyle ılık suda bırakmak da tane tane pilav yapmayı sağlar. Tane tane pilav yapmak için bir diğer dikkat edilmesi gereken nokta pirinci iyice kavurmak. Karıştırırken dikkat etmeniz gereken nokta ise alttan yukarı doğru karıştırmanız. Böylece pirinci kırmazsınız. Kaşığınız mutlaka ve mutlaka tahta olsun. İyi bir pilav yapmak istiyorsanız ölçünüz 1'e 1,5 olsun. Yani 1 su bardağı pirinç koyuyorsanız 1,5 su bardağı da su koyun. Suyunuz ise kaynamış ve en az 2 dakika beklemiş bir su olsun.

