



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

1 su bardağı baldo pirinç
1 su bardağı + 1 su bardağından 2 parmak eksik sıcak su
1 tane bulyon ya da tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı (margarin)
Az sıvı yağ

1 su bardağı pirinci sıcak suda tuz ilave ederek bir müddet bekletmek gereklidir.
Daha sonra pirinç bir kaç kez yıkanmalı ve nişastası gitmelidir.
Bu arada tencereye; tereyağı ve az sıvı yağ konulur.
Yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinçler ilave edilerek pirinçlerin kavurulması sağlanır.
Biraz fazla kavurmanız tane tane olmasını sağlayacaktır.
Tuz az atılmalıdır, çünkü bulyonlar tuzludur.
Üzerine suyunu ve tavuk bulyonunu ekleyerek çok kısık ateşte pişmeye bırakılır.
Suyunu çeken pilav ocaktan alınır ve üzerine bir peçete örtölerek demlenmeye bırakılır.
Demlenen pilav servis edilmeye hazırdır.

