



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı (silme) baldo pirinç
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 damla limon suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Süslemek için:
4-5 yemek kaşığı mısır
1 avuç dolusu maydanoz
10-12 adet çeri domates

Pirinci güzelce yıkayın. Bir kase içinde pirincin üzerini geçecek şekilde ılık su koyup 5-10 dakika bekletin. Tereyağı ve zeytinyağı tencereye alın. Kızdığında (yakmadan) pirinçleri sudan süzüp alın. Güzelce karıştırarak pirinçler saydamlaşana kadar kavurun. Üstüne tuz serpip, limon suyu sıkın. Suyunu ekleyip karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekip delik delik oluncaya kadar pişsin. Altını kapadıktan sonra tencere kapağıyla 10 dakika bekletin.
4- 10 dakika sonunda kek kalıbına yerleştirin hafifçe sıkıştırın. Ve servis tabağına ters çevirin. Mısır, domates ve ince kıyılmış maydanozlarla dilediğiniz gibi süsleyin.
