



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç

2,5 su bardağı sıcak su

3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Pirinçleri ıslatmak için:

Pirinçlerin üzerini geçecek kadar ılık su

Tuz

Pirinçleri bol su ile yıkayın. Uygun bir kaba alarak üzerini geçecek kadar ılık su ekleyin. Biraz tuz ilave edip karıştırın ve 15-20 dakika bekletin. Daha sonra yıkayarak suyunu süzün. Nişastası gidene kadar yıkamaya devam edin. Çıkan suyun berrak olması önemlidir.

Tencerede tereyağını eritip suyu süzölmüş pirinci ekleyin ve 4-5 dakika kadar kavurun. Pirinçlerin yeteri kadar kavrulduğunu, tanelerinin ayrılmaya başladığını gözlemleyebilirsiniz.

Pirinçler kavrulduktan sonra sıcak su veya sıcak et suyunu ekleyin. İsterseniz yarım tavuk suyu, yarım sıcak su kullanabilirsiniz. Tavuk suyunuz yağlı ise su ile karıştırmanızı öneririm, yağlı değilse tamamı tavuk suyu ile daha lezzetli olacaktır. Son olarak tuzu ekleyin.

Pilavı kapağı kapalı bir şekilde önce yüksek ateşte pişmeye bırakın. Üzeri göz göz olduğunda, yani suyu çekip pilavın üzerinde nokta nokta delikler oluştuğunda, kısık ateşe alın. Pirinçler yumuşayıp suyu tamamen çekene kadar pişirin.

Pişen pilavı ocaktan aldıktan sonra üzerine havlu peçete sererek kapağını tekrar kapatın. Pilavı 10-15 dakika dinlendirin. Daha sonra tahta kaşık ile nazikçe karıştırarak servis yapabilirsiniz.

Not: Pirincin yapılmadan önce iyice yıkanması gerekir. Pirinci yıkamak, üzerindeki fazla nişastayı temizler ve pilavın tane tane olmasına yardımcı olur. Pirinci birkaç kez soğuk suyla yıkayın, ardından bir süzgeçte suyunu süzerek bir kenarda bekletin. Bu, pilavın daha iyi ayrılmasına yardımcı olur.

