



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

Pirinç 1 sb.
Su 1.5 sb. sıcak
Tereyağı 3 yk.
Sıvı yağ 1 yk.
Tuz 1 tk.

İlk olarak ılık bir suyun içerisinde kullanılacak olan pirinçler 45 dakika boyunca bekletilir.

Ardından süzülerek fazla nişastasının gitmesi için iyice yıkanır.

Pilav tenceresi içerisine tereyağı alınır ve biraz sıvı yağ eklenir. Daha sonra yıkanmış olan pirinçler tencere içerisine alınır ve kavrulmaya başlanır.

Pirinçlerin rengi saydamlaşınca suyunu ekleyin, ardından tuz ekleyip biraz karıştırın, suyunu ekledikten sonra tencerenin her tarafının eşit şekilde kaynamasını bekleyin.

Sonra altını kısıp kapağını kapatın ve ocağın altını kısın. Pilav suyunu çektikten sonra altını kapatın ve kapağı kaldırıp bir havlu koyup demlenmesi için 15 dakika kadar bekletin.

Demlenmesinin ardından 2 kere karıştırın ve servis edin.

