



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler

2 su bardağı pilavlık pirinç

3-4 kaşık sıvı yağ

Tavuk suyu

Tuz, şeker

1 kaşık limon suyu

Pirinçler en az yarım saat önceden kaynar suda biraz tuz da atılarak bekletilir. Tencereye yağ konup biraz ısıtılır, pirinçler konur ve kavurma işlemine başlanır. Pirinçlerin birbirine yapıştığını görünce limon suyu ilave edilir. Böylece pirinçler çözülür ve biraz daha kavurma işlemine devam edebiliriz. Tuz ve şeker de kavurma işlemi esnasında konur. Pirinçler iyice uzar ve tekrar birbirlerine yapışmaya başarlarsa tavuk suyunu veya suyu koyma zamanı gelmiş demektir. Tavuk suyu veya su miktarı pirinçlerin bir parmak kadar üzerine çıkacak kadardır. Su ilavesinden sonra (su kaynar olmalıdır) ocak kısılmalıdır. Kısık ateşte pişirilen pilav suyunu tamamen çektiğinde pişmiş demektir. Ocak kapatılır ve pilav bir müddet dinlendirilir.

[ML® Enzade Pilavı için tıklayın](#)
