



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PİLAVI

2,5 su bardağı pirinç
3 dolu çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
4,5 bardak tavuk ya da et suyu ya da sade su

Pirinci ayıklayıp, üzerini 4 parmak geçinceye kadar suya koyup 2 saat bekletin. Daha sonra yıkayıp suyunu süzün. Tencereye kağı koyup ısıtın, pirinci katın ve orta ateşte 5-6 dakika kavurun. Sonra tuzunu ve kayan et, tavuk, yada sade suyu katın, bir kere karıştırın ve kapağını kapatın fırında ya da ağır ateşte 17 dakika pişirin. Ateşten alıp 20 dakika demlenmesi için bırakın daha sonra servis yapın.
