



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PİLAVI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yeterince tuz
3 Su Bardağı sıcak su
2 Su Bardağı pilavlık pirinç

Pirinci ayıklayın, süzgece koyun. Nişastası akana kadar 2-3 su yıkayın. Ilık suda ıslatıp 10 dk bekletin. Tekrar bol suda yıkayıp iyice süzün. Tencerede yağı eritin ve pirinci ilave edin. Pirinçler cam gibi olup birbirine yapışmayacak kadar olana kadar kavurun. Sıcak suyu döküp üzerine tuz koyun. Pirincin üzeri nokta nokta olana kadar yüksek ateşte olduktan sonra kısık ateşte pişirin. Suyu çekince altını kapatın ve 5-10 dk dinlendirin. Servis yapmadan karıştırın.
