



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK MISIRLI PİRİNÇ PILAVI

- 2 Su bardağı Duru Osmancık Pirinç
- 4 su bardağı tavuk suyu veya sıcak su (her ikisini karıştırarak kullanabilirsiniz)
- 3 Yemek kaşığı tereyağı
- 3 Yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 Paket Duru Pratik Haşlanmış Mısır
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Pirinci yıkayarak yaklaşık 15-20 dk kadar tuzlu ve ılık suda beklettikten sonra suyunu süzün. Tencereye sıvı yağı ve tereyağını ekleyin. Tereyağı eridikten sonra yıkanıp süzülen pirinçleri ilave edin. Biraz kavurduktan sonra kaynamış su veya tavuk suyunu, ardından da tuzunu ekleyin. Duru Pratik Haşlanmış Mısır'ı da ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Pilavın üzeri göz göz oluncaya kadar orta, sonra da kısık ateşte pişirin. Pilav suyunu çekip pirinçler yumuşadıktan sonra ocaktan alabilirsiniz. Üzerini havlu kağıt ile kapattıktan sonra 10 dk dinlendirin. Pilavımız servise hazır.

