



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV (KAVURARAK)

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pirinç
2 kaşık tereyağı
1 kaşık zeytinyağı
3,5 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinçleri yıkayın, ılık suda yarım saat bekletin ve süzün. Yağı eritip pirinçleri ve tuzu ekleyin pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun. Üzerine sıcak suyu ekleyip son kez karıştırın ve kapağını kapatın. 3-4 dakika yüksek ateşte pişirin ve sonra ateşini kısın suyunu çekinceye kadar pişirin, ateşten alıp dinlenmeye bırakın.

