



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURARAK SADE PİLAV

2+1/2 bardak pirinç
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
4+1/2 bardak tavuk veya et suyu

Pirinci temizleyip bir tencereye koyun ve üzerini 1 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup iki çorba kaşığı da tuz ilave edin. Karıştırdıktan sonra pirinci 2 saat bu suyun içinde bekletin. Pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürerek yıkayın. Sonra bir süzgece alıp, suyunu tümüyle süzdürün. Bir tencereye kızdırdığınız yağa pirinci ekleyin ve orta ateşte bir kevgirle karıştırmak suretiyle 4 dakika kavurun. Sonra tuzunu ve kaynar olarak et veya tavuk suyunu ilave edin ve kuvvetli ateşte dört dakika bırakın. Bir kere daha karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve pilavınızı fırında ya da ağır ateşte 16 dakika süreyle pişmeye bırakın. Ateşten aldıktan sonra 20 dakika dinlendirin, bir kez karıştırıp servis yapın.