



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV

2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
2 Su Bardağı Baldo Pirinç
1 Adet Limon
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel
Zeytinyağı

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşmaya kadar yıkayın. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin ve pirincinizi tahta kaşık yardımı ile hafifçe yağda çevirin. 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin. Kalan yarım limonun suyunu da ekledikten sonra tahta kaşıkla 1 kez karıştırıp kapağını kapatın ve ocağın altını iyice kısın. 20 ila 25 dakika sonra ocağın altını kapatın ve 5 dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak servis edin.

