



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 su bardağı basmati yada yasemin pirinç
2 su bardağı Su
2 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı tereyağ
Yapılmaz teflon tencere

Pirincinizi soğuk suda iyice yıkayın
Pirinç yıkadıktan sonra tencere içersine alın
Üzerine su, tuz ve tereyağını ekleyin, karıştırın
Kaynara çıkınca orta hararetle ateşte pisirin
Suyunu çekip pistikten sonra üzerini kapatıp dinledirmeye bırakın, 10-15 dakika kadar
Yemekler yanında kase içersinde ikram edilir

Not: Asyalılar genel olarak sabah, öğlen, akşam bu tarz sade pirinç yapıp her öğün tüketirler. Bizler gibi pek ekme tüketmezler!
