



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV (BAP)

www.asyagurme.com

2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç
2.5 Su Bardağı Su
Tuz, (isteğe bağlı)
Susam Yağı, (isteğe bağlı)

Pirinci, akan su berraklaşana kadar bir süzgeç yardımıyla yıkayın. Yıkadığınız pirinci bir kaseye aktarın ve 30 dakika boyunca suda bekletin.

Suyunu süzdüğünüz pirinci kapaklı bir tencerede 2.5 su bardağı su ilave ederek yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 12 dakika pişirin. Pirinç suyunu çekince ocağın altını kapatın ve tencereyi ocaktan alın. Kapağı kapalı olarak yaklaşık 10-15 dakika demlenmeye bırakın. Pilavın üzerine biraz susam yağı gezdirebilirsiniz.

Not: Kore pilavına pişirirken tuz veya yağ ilave edilmez. Pilav demlendikten sonra damak tadınıza göre tuz ilave edebilir ve üzerine biraz susam yağı gezdirebilirsiniz.

