



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SADE PİLAV

2 su bardağı pirinç

2,5 su bardağı sıcak su

3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Pirinçleri ıslatmak için:

Pirinçlerin üzerini geçecek kadar ılık su

Tuz

Öncelikle pirinci bol su ile yıkayın. Uygun bir kaba alarak üzerini geçecek kadar ılık su ekleyin. Birazda tuz ilave edip karıştırın ve 15-20 dakika bekletin.

Daha sonra nişastası gidene kadar yani çıkan su berrak olana kadar yıkayın.

Tencerede tereyağını eritip suyu süzölmüş pirinci ekleyin ve 4-5 dakika kadar kavurun. Pirinçlerin yeteri kadar kavrulduğunu pirinçler tane tane dökölmeye başladığında anlayabilirsiniz.

Pirinçler kavrulduktan sonra sıcak suyunu ekleyin. İsterseniz yarım tavuk suyu yarım sıcak su kullanabilirsiniz. Son olarak tuzu ekleyin.

Pilavı kapağı kapalı bir şekilde önce yüksek ateşte pişmeye bırakın. Ardından pirinçlerin üzeri göz göz olduğunda kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

Pişen pilavı ocaktan aldıktan sonra üzerine havlu peçete sererek kapağını tekrar kapatarak 15 dakika dinlendirin. Tane tane pilavınız hazır.

