



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SADE PİLAV

2 bardak baldo pirinç  
2 kaşık tereyağı  
3 bardak su(et suyu veya tavuk suyu tercih edilirse daha güzel olur)  
Bir tutam tuz

Pirinçleri elinizin dayanacağı kadar sıcak tuzlu suyun içerisinde 1 saat bekletin. Tencerede yağı eritin ve ıslanmış ve süzölmüş pirinçleri ekleyin. Tahta kaşık ile 10 dakika kavurun. İçine 3 bardak sıcak su koyun ve tuz ekleyin. Pirinçler kırılmayacak şekilde nazikçe karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve suyu çekene kadar kapağı kapalı şekilde pişirin. Eğer tadına baktığınız pirinçler tam pişmemişse 2 kaşık tereyağını eritip pilavın üzerine döküp kapağını kapalı tutabilirsiniz. Arada 1 kez karıştırmak iyi olacaktır.

