



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİRİNÇ PİLÂVI

2 Su bardağı pirinç
2 Çorba kaşığı tereyağ
4 Su bardağı su
Yeteri kadar tuz.

Pirinci birkaç su yıkayıp süzün. Tencereye pirincin iki misli su, biraz tuz koyup orta ateşe oturtun. Kaynamaya başlayınca pirinci salın, hemen karıştırıp kapayın. İki büyük kaşık tereyağını tavada kızdırın, suyunu çekip pilâvın üstü delik deşik olunca, tencereyi hafif ateşe alın. Tavadaki yağı kızgın kızgın üzerine dökün. Hemen kapayıp bir süre hafif hafif kaynattıktan sonra, biraz karıştırın, kapayıp bırakın. Pilâva su yerine et veya tavuk suyu konursa daha iyi olur. Aile kalabalıksa pirinç ve su oranları bir bardak pirince iki bardak su olarak çoğaltılmalıdır.



Fotoğraf "sonay durgun" tarafından gönderildi. 19.05.2019