



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SADE PİLAV

1 su bardağı pirinç  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
Bir çimdik toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz(Tepeleme olmasın)  
2,5 su bardağı sıcak su

Pilav için önce bir su bardağı pirinci tuzlu suda yarım saat bekletin. Ardından süzün. Süzdükten sonra pirinci temiz bir bez üzerine alın. Teflon tencereye yağı alın. Eriyince pirinci ilave edin. Şekeri ve tuzu da ekleyerek pirinçleri ezmeden karıştırın. Birkaç dakika kavurduktan sonra 2,5 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Pirinç suyunu çektiğinde pişmiş demektir. Pilav tarifi hazır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.03.2024