



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 3 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı limon suyu (pilavın beyaz olması için)

Pirinç geniş bir kaba alın ve soğuk su ile iyice yıkayın. Nişastanın tamamen çıkması için su berraklaşana kadar birkaç kez yıkayın. Ardından pirinçleri ılık tuzlu suda 20 dakika kadar bekletin.

Pilav tenceresine tereyağı ve sıvı yağı alın, tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırın.

Süzülen pirinçleri tencereye ekleyin ve orta ateşte şeffaflaşana kadar kavurun. Bu işlem pilavın tane tane olmasını sağlar.

Kavrulan pirinçlere sıcak suyu veya et suyunu ekleyin. Tuz ve limon suyunu ilave ederek karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve pilavı kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirin.

Ocağı kapattıktan sonra pilavın üzerine temiz bir havlu koyarak kapağını kapatın. Pilavı 10-15 dakika dinlendirin.

