



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLAV

2 bardak pirinç
2 kaşık yağ
3,5-4 bardak (et, tavuk veya sade) su
tuz

- 1- Pirinci ayıklayıp yıkayınız.
 - 2- Üzerini geçecek kadar el dayanabilecek sıcaklıkta su koyup 20-25 dakika ıslatınız.
 - 3- Ölçülü suyu, yağı tuzu bir tencereye koyup kaynatınız.
 - 4- Su kaynayınca pirincin suyunu iyice süzüp suya ilave edip bir defa karıştırınız.
 - 5- 3 dakika harlı 3 dakika orta daha sonra hafif ateşte pirinçler uzayıncaya ve suyunu da tamamen çekinceye kadar kaynatınız.
 - 6- Üzerine temiz bir peçete koyun 5-10 dakika dinlendirip ateşten alınız.
 - 7- Bir defa süzgeçle alt üst edip servis tabağına istediğiniz şekilde koyup sıcak servis yapınız.
-