



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SADE PİLAV

### Malzeme:

3 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
4,5 su bardağı sıcak su  
tuz

### Yapılışı:

Pirinç ayıklayıp iyice yıkayın. Zeytinyağını pilav tenceresine döküp pirinci yeterince tuz ilâvesiyle iyice kavurun. 4,5 su bardağı sıcak suyu tencereye döküp iki kaşık tereyağı ilâve edin ve karıştırın. Pilavı kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar dinlendirin.

Not: Çoğu tariflerde pirinç sıcak suda bekletilmez. Bunun sebebi pirincin besin değerinin düşmemesidir. Arzu ederseniz pirinci sıcak suda bekletebilirsiniz. O zaman 1'e 1 su katmalısınız.

---