SADE PİLAV

Malzemesi
2 su bardağı pilavlık pirinç
3 çorba kaşığı tereyağ
6-7 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ayıklayıp, 30 dakika ıslatın ve yıkayıp süzün. Tencereye 6-7 bardak su koyun, su kaynayınca tuz atıp, süzdüğünüz pirinci kaynar suya koyun ve ateşi hafifletin.
Pirinç tanelerini ezmeden, tane tane olacak biçimde pişirdikten sonra, kaynar suyla birlikte süzgece boşaltıp, süzün.
Pilav tenceresine pirinci boşaltıp üzerine 3 kaşık kızdırılmış tereyağı gezdirin, bir defa karıştırın, tencerenin kapağını kapatarak 5-6 dakika kadar dinlendirin.

Not: Sade pilava bazı katkılarda bulunulursa, pilav bu katkı maddesinin adı ile anılır. "Domatesli, etli, ciğerli, mantarlı, nohutlu, bezelyeli pilav" gibi.

© lezzetler.com tarif no:24356 • adı:Sade Pilav • gönderen:berzan47 • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:37