



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLAV

İstediğiniz miktarda pirinci birkaç su yıkayıp süzünüz. Tencereye pirincin iki misli su, biraz tuz koyup orta ateşe oturtunuz. Kaynamaya başlayınca pirinci salınız, hemen karıştırıp kapayınız. Yeteri kadar tereyağını tavada kızdırınız, suyunu çekip pilâvın üstü delik deşik olunca, tencereyi hafif ateşe alınız. Tavadaki yağı kızgın kızgın üzerine dökünüz. Hemen kapayıp 15 dakika hafif hafif kaynattıktan sonra kaşığıın sapı ile karıştırınız, kapayıp bırakınız.

Not: Adi su yerine et ya da tavuk suyu konursa daha iyi olur. Yalnız, bu sular tuzlu ise, evvelce konacak tuzu ona göre koymak gerekir. Ağır olmaması için de, haşlanacak yağın kararında olmasına dikkat etmelidir.
