



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLAV

25 çay kaşığı tuz
2 su bardağı pirinç
100 gr sana
700 ml tavuk suyu

Pirinç ayıklayın. Bir tencereye koyup üzerine 4-5 parmak aşacak kadar ılık su katın. 2 çorba kaşığı tuzu katıp, bir kez karıştırdıktan sonra birkaç saat bir kenarda dinlenmeye bırakın. Pirincin suyunu süzdürüp, nişastasını tamamen atması için en az 3-4 defa yıkayıp tekrar süzdürün. Sana'yı bir tencerede eritin. Yağ kızınca yıkayıp, süzölmüş pirinç ilave edin. Bir tahta kaşıkla pirinç 4-5 dakika kavurun. 1 çay kaşığı tuzu ve kaynar haldeki tavuk ya da et suyunu katın. 4-5 dakika harlı ateşte pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin. Ateşi kısın. Pirinç bir kere daha karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pilavı ağır ateşte 18-20 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten alın. Kapağını açarak pilavın üzerine bir bez örtüp, tekrar kapağı kapatıp bir kenarda pilavı 20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenmiş pilavı son bir kez daha karıştırıp, önceden ısıtılmış tabaklara aktarın, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "piano" tarafından gönderildi. 20.08.2020