



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLAV

500 gram pirinç
150 gram tereyağı
3 bardak et suyu
tuz

Pirinçleri ayıklayarak, beş-altı defa yıkayınız. Sıcak tuzlu su içerisinde yarım saat kadar bırakınız. 3 bardak et suyu tereyağı ile beraber pilâvın pişeceği tencerede ateşe oturtunuz. Tuz atınız. Kaynayınca ıslatılan pirinçleri süzerek, et suyuna atarak, kapağını örtünüz. Bir taşım daha kaynatarak, ateşin hararetini yavaşlatınız. Suyu çekene kadar pişiriniz. Sonra kapağını açıp temiz bir bez örterek, yarım saat kadar demlenmesini bekleyiniz.
