



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİRİNÇ PİLAVI

2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 2) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 3) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 4) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
- 5) Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra karıştırıp servis yapınız.

Not: Pirinç fazlalaştıkça kavurma süresi artar. Ancak, pirinç fazla kavrulursa pilav kuru olur, pirinçler uzun olmaz ve kıvrılmış gibi durur.
