



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE PİLÂV (TUZLU SUDA HAŞLAYARAK)

Malzemeler:

- 2 bardak piring
- 3,5 bardak su (et, tavuk veya sade sudan biri)
- 2 kaşık yağ
- Tuz.

Hazırlanışı:

- 1 Pirinci ayıklayınız,
 - 2 Yıkanmadan üzerine bol tuzlu sıcak su koyup en az 40 dakika en fazla 2 - 3 saat kadar ıslatınız,
 - 3 Ölçülü suyu, yağı, tuzu bir tencereye koyup kaynatınız,
 - 4 Su kaynayınca piringleri kırmadan 3 - 4 su yıkayıp, süzüp suya ilâve ediniz,
 - 5 3 dakika harlı 3 dakika orta daha sonra hafif ateşte piringler uzayınca ve suyunu da tamamen çekinceye kadar kaynatınız.
 - 6 Üzerine temiz bir peçete koyun 5-10 dakika dinlendirip ateşten alınız.
 - 7 Bir defa süzgeçle alt üst edip servis tabağına istediğiniz şekilde koyup sıcak servis yapınız.
-