



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SADE PİRİNÇ PİLÂVI

1/2 kg pirinç  
3 bardak et suyu veya su  
4 çorba kaşığı margarin  
4 çorba kaşığı sadeyağ  
1 çorba kaşığı tuz

Bir tepsinin içinde pirinçler ayıklanır, sonra pirinçler yayılır ve üzerine tuz serpilerek sıcak su dökülür. Su soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakılır. Su soğuyunca, pirinçlerden durulmuş bir su çıkıncaya kadar 4 - 5 defa spğuk suda yıkanır ovalanır ve iyice süzülür. Bir tencereye ölçülere göre sadeyağ, margarin konulur, hafif kızdırılır ve buna su, ya da et suyu ve tuz ilâve edilerek tencere kaynatılır ve kaynamakta olan bu suya tepsideki ayıklanmış ve yıkanmış pirinçler katılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Pirinçler suyunu çekince kapağı açılır ve üzerine bir peçete ve bunun üzerine de kapağı konur. Tencere yeniden gayet hafif bir ateş üzerine oturtularak yarım saat demlendirilir, iyice alt üst edilerek karıştırıldıktan sonra servis yapılır.