



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALMA PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir. Sonra bol soğuk suda yıkanır, süzgece çıkarılır. Tencereye et suyu ve tuz konur. Kaynama noktasına gelince pirinç katılır. Orta ateşte kapaklı olarak 10 dakika pişirildikten sonra yakmadan eritilmiş tereyağı ilave edilir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 12 dakika daha pişirilir. Üzerine temiz bir bez kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Daha sonra dikkatlice karıştırarak servise sunulur.
