



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALMA PİRİNÇ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram su, ya da et suyu (3 bardak)
80 gram sadeyağı, ya da tereyağı
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
Tuz

- 1 Bir tepsiye 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak taş ve darılarını ayıklamalı, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcakça su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Suyun çok sıcak olmamasına dikkat etmelidir).
- 2 Su soğuyunca, pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir. (Pirinç içleri iki avucun içinde fazla sıkmadan, fakat ovalarcasına yıkamalıdır),
- 3 Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sade, ya da tereyağı, 4 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmak, sonra kızdırılmış bu yağa 3 bardak su, ya da et suyu varsa tavuk suyu ile bir silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, sonra da kaynamakta olan bu suya, yıkanmış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri katarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına önemle dikkat etmelidir. Buna göre tencereye hafifçe cızırdayınca ateşi daha fazla kısımalıdır).
- 4 Pirinç suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra, çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

NOT: Perhiz için pişirilecekse; tencereye su, ya da et suyu koyarak kaynattıktan sonra erimemiş halde tereyağı, ya da margarin, pirinçle birlikte katılarak pişirilmelidir.