



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
3 diş sarımsak (ince doğranmış)
3 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
3,5 su bardağı su veya tavuk suyu
Tuz

Pirinci bir kaba koyun ve ılık suda 15-20 dakika bekletin. Ardından iyice yıkayıp süzün. Tencereye yağı ekleyin ve doğranmış sarımsakları ekleyerek, hafifçe pembeleşene kadar kavurun. Süzülen pirinci tencereye ekleyin ve 2-3 dakika boyunca kavurun. Pirinçler saydam hale gelene kadar karıştırmaya devam edin. Üzerine sıcak su veya tavuk suyunu ekleyin, tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Pilav piştikten sonra, kapağı kapalı şekilde 10 dakika demlenmeye bırakın.