



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH PİRİNÇ PİLAVI

Selda Çetintaş

2 su bardağı siyah pirinç
4-5 su bardağı tavuk suyu veya su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Siyah pirinçlerimizi bir kabın içine alalım. Üzerine biraz tuz serpip ılık suda 1 - 2 saat bekletelim. Daha sonra siyah pirinçlerimizi yıkayıp süzelim. Tenceremizin içine sıvı yağ ve siyah pirinçleri alalım. Kavurmaya başlayalım. Güzelce kavrulan pirinçlerimize tavuk suyu tuz ve tereyağını ekleyip pişmeye bırakalım. Yaklaşık 25 - 30 dk. sonra siyah pirinç pilavımız pişmiş olacak. Ve artık lezzetli siyah pirinç pilavımız servise hazır.

