



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME PİLAV

1 su bardağı pirinç
3 bardak su
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz

Pirinçleri ayıklayıp yıkayınız. Tuzu kararında bol suda haşlayınız. Pirinçler şişip pişince indiriniz. İlistire döküp süzülmeye bırakınız. Tencereyi yağlayınız. İlistirdeki pirinçleri silkeleye silkeleye boşaltınız. Üzerini örtecek kadar su koyunuz. Hafif ateşte üzeri göz göz olunca kızdırılmış yağı üstüne dökünüz. Dibi tutarken indiriniz. Yarım saat dinlendirip tabaklara koyarak servis yapınız.