



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVIN TANE TANE OLMASI İÇİN

Pilav yapmadan önce pirincin nişastanın bir kısmını çıkarmak için temiz suyla durulamak önemlidir. Bunu yapmak, pişirme sırasında pirincin yapışma olasılığını azaltır. Daha sonra bir tencereye su doldurup pirinci ekleyin. Pişirme suyu kaynayınca tavaya bir çay kaşığı limon suyu ekleyin ve hafifçe karıştırın. Limon pirincin yapışmasını önleyecek ve ona tatlı bir narenciye aroması verecektir.

