



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI PİLAV

Pirinç (baldo) 1 su bardağı
Tavuk suyu 1 buçuk su bardağı
Tuz 1 buçuk tatlı kaşığı
Tereyağı 1 yemek kaşığı

Pirinçlerinizi bir kabın içerisinde 15 dakika kadar ılık suda beklettikten sonra suyunu süzdürüp 2 defa yıkayın. Suyun süzülmesi için süzgece alın.

Suyun tam anlamıyla süzüldüğünden emin olduktan sonra Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nin Sote ayarında 170 dereceye ayarlayın, tereyağını ekleyin.

Tereyağı eridikten sonra pirinçleri ilave edip 5-6 dakika kadar kavurun. Daha önceden elde ettiğiniz kaynar derecedeki tavuk suyunu ilave edip Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Pilav modunda 10 dakikaya ayarlayın, cam kapağı kapatıp pişmeye bırakın.

Pilavınız hazır olunca Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'niz sesli uyarı sistemiyle size bilgi verecek.

