



TEREYAĞLI PİRİNÇ PİLAVI

<https://esenler.bel.tr/>

3 su bardağı pilavlık baldo pirinç
6 bardak sıcak su
1 dolu yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

İyice yıkanmış pirinçleri sıvı yağ ve tereyağı ile kavurun. Kavrulmuş pirince tuz ve sıcak suyu ekleyin. Kaynadıktan sonra altını kısın. Suyunu tamamen çeken pilavın altını kapatıp dinlenmeye bırakın. Ardından servis yapın.

Not: Pilavı pişirirken ekleyeceğinize suya birkaç damla limon sıkarsanız, pilavın renginin daha parlak ve beyaz olmasını sağlarsınız. Pilavınızın lapa olmasını engellemek için pilavınızı çok karıştırmamanızı öneririz.

