



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI PİRİNÇ PİLAVI

1.5 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı tereyağı
1 buçuk yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı ılık su (pirinç ölçüsü)
1 adet tavuk bulyon

Tencereye yağ konur güzelce köpük köpük olana kadar eritilir. Pirinç beyazı çıkana kadar ılık suda yıkanır iyice süzülür tencerede kavrulur taneler birbirinden ayrılana kadar. Üzerine suyu ilave edilir tuzunu ve bulyonu atılır tencere kapağı hafif aralık bırakılır ve pişmeye bırakılır. Pilavımızı demlenmesi için havlu peçeteye kapatıp yarım saat dinlendirin
