



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASEMİN PİLAVI

1 su bardağı yasemin pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı sıcak su
Tuz

Pirinci güzelce yıkayın ve süzün. Ardından geniş bir tencereye yağı koyun ve pirinçleri yağda kavurun. Üzerine 2 bardak suyu ve tuzu ilave edin. Birkaç taşım kaynadıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Ocağın altını kısarak ağır ateşte pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra en az 15 dakika pilavınızı dinlendirin.

