



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PİLAV

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Pirinç sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bekletin. Daha sonra bol suyla birkaç kez yıkayıp süzün. Zeytinyağını ısıtıp pirinç kavurun. Sıcak suyu ekleyip birkaç taşım kaynattıktan sonra tuzunu ve tarçını ekleyip tatlandırın. Ateşi kısın. Pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Sıcak, ılık veya soğuk servis yapabilirsiniz.

