



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PİLAV

500 gr pirinç (ayıklanıp 30-60 dakika ılık suda bekletilmiş)
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
800 gr (4 su bardağı) su, et suyu ya da tavuk suyu

Islatmış olduğunuz pirinci süzüp, bol suda yıkayınız. Suyunu süzerek ayrı bir kaba alınız.

Bir tencerede yağı, orta ateşte kızdırınız. Süzölmüş pirinci tencereye koyup 3-4 dakika, sürekli karıştırarak kavurunuz. Tuzu ve su, et suyu ya da tavuk suyunu ekleyerek, önce harlı, sonra da orta ateşte 20 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kapağını açınız. Pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp, demlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.

Pilavı oda sıcaklığında soğuttuktan sonra, bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.