



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PATATESLİ PİLAV



2 su bardağı pirinç  
4 adet orta boy patates  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye su ve az tuz konur, orta ateşte kaynatılır. Yıkamış pirinç ilave edilir, suyu çekene kadar pişirilir.
- # 1 çorba kaşığı tereyağıyla altı düz bir tencere yağlanır.
- # Çiğ patatesler soyulur ve 7 mm inceliğinde, yuvarlak doğranır. Tencerenin tabanına ve kenarlarına yapıştırılır.
- # Haşlanan pirincin yarısı düzelterek konur. Mevcut tereyağı eritilir ve yarısı pirincin üzerine gezdirilir, az tuz serpilir.
- # Kalan pirinç, tereyağ ve tuz da bırakılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. En büyük ocağın kısık ateşine yerleştirilir, 25 dakika pişirilir.
- # Ateşten alınca yarım saat dinlendirilir. Düz bir servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Pilavın lezzetini arttırmak için pirinç tavuk suyula haşlanabilir.