



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

## KOLAY PLAV



2 su bardađı pirinç  
Yarım su bardağı arpa Őehriye  
2 orba kaŐıđı tereyağı  
1 tatlı kaŐıđı tuz  
4 su bardađı tavuk suyu

- # Tencereye tereyağı atılır, ateŐe konur, eriyince Őehriyeler atılır. Açık kahverengi alana kadar kavrulur.
- # YıkamıŐ ve suyu szlmŐ pirinçler ilave edilir. Bir kaç dakika kavrulur.
- # Tuz ve tavuk suyu ilave edilir. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateŐ azaltılır. 12-15 dakika kadar piŐirilir.
- # Kapakla tencere arasına kağıt havlu konur. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda kağıt alınır. Plavın zerine 1 çay bardağı kadar soğuk su gezdirilir ve karıŐtırılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** PiŐen plavın üzerine gezdirilen soğuk su tane tane olmasını sağlar.