SADE PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1 Çorba kaşığı tereyağı
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
4 Su bardağı su ya da et suyu
1 Tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı, sıvıyağ, et suyu ve tuz konur, kaynamaya bırakılır.
Bu arada pirinç ayıklanır, suda bekletmeden, nişastası gidene kadar bol suda yıkanır, süzgece çıkarılır.
Kaynayan suya süzülmüş pirinç bırakılır, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte 5 dakika, sonra çok kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Tencereyle kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pirinçleri ezmeden bir kere karıştırılır, ıslatılmış kaseye hafif bastırarak yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu tarz hazırlanan pilava "salma sade pilav" denir. Eğer pirinç kavrulduktan sonra suyu verilirse "kavurma sade pilav" adını alır.