



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

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 süzölmüş 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.