



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

SADE P LAV



2 Su bardađı pirinç
1  orba kaşığı tereyağı
4  orba kaşığı sıvıyağ
4 Su bardađı 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 s z lm   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. Eđer pirinç kavrulduktan sonra suyu verilirse "kavurma sade pilav" adını alır.