

Sade Pirinc Pilavi

Malzemeler

2 su b. pirinc

3 su b. kaynar su

1 cay k. seker

Tereyagi ve siviyağ

Tuz

Yapilisi

Pirincin nisastasını almak için tuzlu sıcak suda en az 15 dakika bekletin. Daha sonra iyice sıcak suyla yıkayıp suyunu süzün. Pilav tavanıza tereyağı alıp kızdırın. Ardından siviyağı da ekleyip pirinçleri ilave edin ve kavurun.(Pirinçler saydamlaşana citir citir olana dek kavurun) Pirinçleri kavururken biraz tuz sepeleyin.(Pirinçlerin kırılmaması için.) Pirinçler kavrulunca sıcak suyunu ekleyin, tuz ve sekerini ilave edin ve karıştırın. Orta ateşte suyunu çekene dek pisirin. suyunu çektiğinde hala diriye biraz daha su ekleyebilirsiniz. (yarım cay b. kadar) Pilavinizi en az 20 dakika dinlendirin. Dinlendirirken kapagın altına kâğıt havlu yerleştirin.