

# Tereyağlı Pirinç Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Tane tane, tereyağlı klasik pirinç pilavı Her yemeğin yanına yakışır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Şehriye
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Pirinci 1 litre tuzlu suda 20-30 dakika bekletip berraklaşana kadar durulayın.
2. Tereyağında şehriyeyi alt ısıya kadar kavurun.
3. Süzülen pirinci tencereye ekleyip 2 dakika tane tane çevirin.
4. Sıcak su ve tuzu ekleyip pirinç pilavını 12-15 dakika pişirin.
5. Tereyağlı pilavı alt ısıya koyup 10 dakika demlendirdikten sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinci bol suda yıkayıp 30 dk sıcak tuzlu suda bekletin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sade kebapları yanlarında üstüne tane karabiber çekip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt