

ELMALI PİLAV

Malzemeler:

- 4 bardak pirinç
- 100 gram tereyağı
- Tuz
- 4 adet elma



Hazırlanışı

- ↳ Pirinci ayıklayın.
- ↳ Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın.
- ↳ 1 saat sonra yağda kavurun.
- ↳ 3,5 bardak kaynar su koyun.
- ↳ 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin.
- ↳ Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırın ve tepsiye düzgün şekilde döşeyin.
- ↳ Elmaları soyup küçük doğrayın ve pilava katıp karıştırın.
- ↳ Ağzını kapatın.
- ↳ 20 dakika dinlendirin ve servis yapın.