# Suya salma tekniğiyle pirinç pilavı

**Tarifin tamamı**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **330 g** | Pirinç<br>2 su bardağı |
| **601 g** | Su<br>3 su bardağı |
| **5 g** | Tuz<br>¾ çay kaşığı |
| **100 g** | Margarin<br>½ su bardağı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Pilav tenceresine suyu, tuzu ve margarini koyup yüksek ateşte kaynatın.
2. Islatılıp yıkanmış pirinci katıp karıştırın, kapağı kapatın. Birkaç taşım kaynadıktan sonra ateşi adım adım azaltın; su çekilene kadar karıştırmadan pişirin.
3. Bir çatalla taneleri deneyin; yumuşamışsa altını kapatın. Hâlâ sertse biraz sıcak su gezdirin.
4. Tencere ağzını kalın, düz bir kâğıtla ya da kâğıt havluyla sıkı biçimde örtüp pilavı 30 dakika demlendirin.
   **30 dk**
5. Sofraya vermeden önce pilavı kevgirle birkaç kez alttan üste çevirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Pilavlar (2019)
tatname.com/tr/tarif/salma-pirinc-pilavi-meb-pilavlar