

SÜTLÜ PİLAV

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 4 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı tozşeker

Hazırlanışı:

1. Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.
2. Sütü ince bir süzgeçten tencereye süzdürün. Tencereyi ateşe oturtup bir taşım kaynatın. Süt kaynayıncaya süzölmüş pirinci içine salıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirip ateşten alın.
3. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp sahanlara boşaltın. Üzerine tarçını ve şekerini serpererek servis yapın.

Kaynakça:

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.