



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLAV (İRAN)

2 bardak acem pirinci
16 bardak su
4 çorba kaşığı kadar tuz
Üstüne:
225 gram iyi cins tereyağı

İyi cins bir acem pirincinin taş ve darılarını temizlemeli. Pirinci bir tepsiye koymalı. Üzerine İki avuç tuz serptikten sonra üstünü örtecek kadar sıcak, ama kaynar olmayan su dökmeli. Böylece pirinci 12.20 saat bir kenarda bırakmalı. Pirinci böylece tuzlu suda dinlendirdikten sonra bu suyu dökmeli ve pirinçleri fazla sıkmadan iki avuç içinde hafifçe ovalayıp duru bir su çıkıncaya kadar birkaç el soğuk suyla yıkamalı. Son duru suyu da süzerek dökmeli. Beri yanda bir tencereye 16 bardak suyla 4 çorba kaşığı silme tuz koyup suyu İyice kaynatmalı. Su kaynayıncaya buna yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinçleri katmalı ve pirinçler yumuşak bir hal alıncaya kadar yani aşağı - yukarı 11-13 dakika kadar haşlamalı. Sonra pirinçleri ince delikli süzgece dökerek sularının tamamıyla süzölmelerini temin etmeli. Suyu süzölmüş pirinci soğutmadan hemen bir kuşaneye boşaltmalı, üstüne fındık İriliğinde parçalara doğranmış tereyağının yarısını koymalı ve kuşaneyi kıvılcım ate. sine oturarak bir saat kadar demlendir, meli. Sonra kevgirle harmanlamalı ve servis tabağına boşaltmalı. Kalan tereyağını da küçük parçalara bölüp pilâvin üstüne serpiştirdikten sonra hemen servis yapmalı.

[ML® Tebriz Pilavı için tıklayın](#)