ÇİLAV (İRAN PİLAVI)

2,5 su bardağı İran pirinci (500 gram amberbu)
250 gram tereyağı
Kapağı sıvamak için:
3/4 su bardağı su ile karıştırılmış 1 su bardağı un
3 litre et suyu (veya su)
1 çorba kaşığı tuz

1) Pirinci 6-8 saat ılık tuzlu suda ıslayınız. Sonra yıkayıp süzdürünüz.
2) Bir tencerede et suyunu kaynatıp tuzunu ve pirinci ilâve ediniz. Kuvvetli ateşte zaman zaman karıştırarak 8 dakika haşlayıp hemen süzgece dökünüz.
3) Süzülür süzülmez tenceresine döküp üzerine tereyağını kızartarak ilâve ediniz.. Tencerenin kapağını kapatıp, tencere ile kapağın kenarını hamurla sıvayınız.
4) Gayet ağır ateşte veya fırında 30 dakika demlendirip servis yapınız.

Not: Tencerenin kenarını sıvamazsanız tencereye geçecek bir kapak koyunuz. Bu, buharın içerde kalmasını sağlar. Demlendirdiğiniz ateş ağır olmalıdır; yoksa pilav dibinden kızarır, sertleşir.

© lezzetler.com tarif no:85706 • adı:ÇİLAV (İRAN PİLAVI) • gönderen:im • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:12