



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.