ETSİZ PİLAV (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Beş on baş kuru soğanı güzelce çentip miktar-ı kâfi tuz ile güzelce ova ova öyle bir raddeye getirmeli ki az su ilave olundukta posası büsbütün su kesilsin.Bu mahlutu bir süzgeçten süzüp (artık tuza hacet yoktur) üzerine bir daha su ilave edilip pirinç olsun bulgur olsun iki ölçü suya bir ölçü pirinç düstur ittihaz olunmalıdır.Bazen pirinç kırıkça olur ise suyu az noksan koymalı zira pilav lapa olur.Pirinç süzgeç vasıtasıyla yıkanıp mezkûr soğan suyu kaynar suya salınır. Suyunu çektikte indirip bir küllü kıvılcımlı ateşe oturtulur.

Yarım kıyye pirince dört beş kaşık dolgunca sade itibariyle yağı da kızdırılıp yandıkta tencereye haşlanır ve kapağı kapatılır.Şöyle yarım saat kaldıkta (bu müddetin mürûrunda kevgir ile pilavın altı üstüne getirilerek tane tane birbirinden ayrılıncaya kadar güzelce karıştırmalı) tabağa boşaltılıp üzerine biraz da karabiber ve yenibahar baharatı serpilip tenavül olunur.Et suyuyla pişmiş pilavdaki lezzet bu pilavın yanında hiç kalır.Tecrübesi ise sehildir. Pek latif ve hoş olur.

© lezzetler.com tarif no:26838 • adı:Etsiz Pilav (Osmanlı Ramazan) • gönderen:Bihter Erdemli • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:21