



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PİLAV PİŞİRME YÖNTEMLERİ

Islatılmış pirinç çeşitli yöntemlerle pişirilir:

- Suya salma:** Bu yöntemde ıslatılmış pirinci doğrudan doğruya kaynamakta olan, ölçülü, yağlı ve tuzlu suya koyup pişirin.
- Kavurma:** Pilav için tespit edilen yağı tencerede eriterek ıslatılmış pirinci içine koyun. 1-2 dakika kadar orta, daha sonra ortadan az ısıda pirinçler şeffaf bir görünüm alıp, kaşıkla vurulduğunda metalik bir ses çıkarıncaya kadar, dibini tutturmadan ve pirinçleri kırmamak için fazla karıştırmadan kavurun. Ölçülü kaynar su ve tuz ekleyerek pişirin.
- Haşlama-süzme:** Pirinci ölçüsünün 3.-4 misli fazla kaynar suya koyup, haşlama yöntemiyle ve fazla yumuşatmadan, pilav diriliğinde pişirin süzün. Dağıtım tabağına alıp kızdırılmış tereyağıyla yağlayın. Her üç yöntemde de pilav için kullanılacak su, et ya da tavuk suyu kaynar olmalıdır. Tereyağı, ya da iyi cins bôrek yağları, o da olmazsa pastacılıkta kullanılan margarinler tercih edilmelidir.