



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PİLÂV (HİNDİSTAN)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 bardak uzun bir pilâvlık pirinç,
100 gram hindistancevizi yağı (koko yağı),
1 baş soğan,
1 diş sarımsak,
birkaç kakule tohumu,
birkaç baş karanfil,
1 parça tarçın,
1 fiske kırmızı biber (acısından),
3.5 bardak hindistancevizi sütü,
2 kaşık zeytinyağı.

Yapımı : Soğanı rendelemeli. Sarmısağı havanda döverek macun durumuna getirmeli. Kakule tohumunu, karanfili, tarçını, kırmızı biberi havanda iyice döverek toz durumuna getirmeli. Bu tozu dövülmüş sarmısağa katmalı.

Bir güvece zeytinyağıyla soğanı koyup kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak soğan pembeleşince sarımsaklı baharat karışımını katmalı. Bir iki dakika kadar birlikte karıştırmalı. Sonra iyice yıkanmış ve süzülmüş pirinci güvece atmalı, iki-üç dakika kadar tahta kaşıkla karıştırarak pirinci kavurmalı, sonra et suyu yerine kullanılan hindistancevizi sütü ve koko yağından yararlanarak bir pilâv pişirmeli. İsteyenler bu pilâvın soğanı kavrulurken buna bir çay kaşığı kadar eritilmiş safran veya zerdeçal da katabilirler.