



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRAN USULÜ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

500 g Basmati pirinç
75 g margarin veya tereyağı
100 g baş soğan
3 adet tavuk budu veya yarım tavuk (eklemlerinden 4-5 parçaya ayrılmış)
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş kara biber
20-25 g (1-2 yemek kaşığı kuş üzümü)
150-175 g kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tarçın

Pirincinizi hazırlayınız.
Tavuklarınızı eklem yerlerinden ayırarak yıkayınız.
Karabiberinizi makineden çekin.
Ölçülü yağınızı hazırlayınız.
Ölçülü karabiber, tuz, tarçınınızı hazırlayınız.
Kuş üzümünüzü ve kayısını hazırlayınız.
Basmati pirincinizi ayıklayıp sıcak su ile yıkayınız.
30 dakika tuzlu suda bekletiniz.
Pirinci süzerek soğuk sudan geçiriniz.
Yıkamış tavuklarını süzgece koyarak suyunun süzülmesini sağlayınız.
Karabiberinizi pilav pişirmeye başlamadan hemen önce çekerek hazırlayınız. Böylelikle hoş kokusundan bir şey kaybetmez. Pilavınız daha lezzetli olur.
Kuş üzümünüz kullanıma hazır paket değilse ayıklayıp yıkayınız. süzünüz.
Kayısları yıkayıp kuruladıktan sonra her birini dörde bölerek doğrayınız.
Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz.
Pilav tenceresini seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz.
Pilav için margarin veya daha sağlıklı olması sıvı yağ kullanabilirsiniz.
Yağınızın yakmadan kızdırınız.
Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz.
Eklediğiniz tavuk parçalarını yakmadan ağır ağır her taraflarını eşit kızartmaya gayret ediniz.
Biber ve tuzun tavuk parçalarına eşit olarak karışmasını sağlayınız.
Bir taşım kaynayınca ateşi azaltınız. Tavuklar yumuşayıp sos koyu bir kıvam alana dek pişiriniz.
Dilerseniz tavuk parçalarını kemiklerinden ayırıp ya da kemikleri ile kullanabilirsiniz.
Çilav hazırlamak için pirinci oldukça aşacak suya 1 yemek kaşık tuz atarak kaynatınız.
Kaynayan suya hazırladığınız pirinci ilave ediniz.
8-9 dakika hafif diri olacak şekilde pişiriniz.
Pirinçler diri ancak çignenebilir kıvamda olmalıdır.
Pirincin fazla suyunu süzerek bol ılık sudan geçirerek süzgece alınız.
Suyu iyice süzölsün.
Yağınızı yakmamaya özen gösteriniz.
Çilavın yarısını yağ eriyince ilave ediniz.
Üzerine sos içinde haşlanmış tavukları yerleştiriniz.
Üzerine kuru meyveler ve baharatlarla hazırladığınız soğanlı sosu bolca gezdiriniz.
Çilavın diğer yarısını da soslu tavukların üzerine ilave ediniz.
Karıştırmadan üzerine kalın temiz bir kağıt (yağlı kağıt da olabilir) kapatınız.
Bu işlemden sonra tencerenin ağzını sıkıca kapatınız.
İkinci pişirme aşamasında çilavı 30 dakika çok kısık ateşte pişiriniz. Bu esnada çilavınız demlenmiş ve biraz daha yumuşamış olacaktır. Ayrıca demlendirmek için beklemeyeceksiniz.
Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru birkaç kez karıştırınız.

