



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ HİNT PİLAVI

Sahrap Soysal

2 su bardağı lüks baldo
1 adet uzun kırmızı dolmalık biber
2 adet yeşil çarliston biber
1 adet uzun ince havuç
4 diş büyük boy sarımsak
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
2 çay kaşığı toz köri (Zerdeçal da kullanılabilir)
1 su bardağı bezelye (konserve ya da dondurulmuş bezelye kullanılabilir)
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan zeytinyağı
4 su bardağı sıcak et ya da tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz, kimyon, yenibahar

Taze ya da dondurulmuş bezelye kaynayan suda en az 15 dakika haşlanıp süzülür. Konserve bezelye kullanılacaksa sadece suyunun süzülmesi yeterli olacaktır.

Havuç soyulup rendelenir. Biberler sapları kesilip tohumları ayıklandıktan sonra tavla zan formunda doğranır.

Soğan yemeklik, sarımsaklar pirinç tanesi büyüklüğünde dilimlenir.

Pirinç kaynar tuzlu suda 40 dakika kadar bekletilir.

Diğer taraftan, zeytinyağı geniş bir pilav tenceresine koyulup orta ısı ateşte kızdırılır. Sarımsaklar ve soğanlar eklenip 3-4 dakika kadar kavrulur. Havuç ve biberler ilave edilip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak 3-4 dakika daha kavrulur.

Zerdeçal ya da köri 2 yemek kaşığı kaynar suda karıştırılarak eritildikten sonra tencereye aktanılır.

Üzerine hemen sıcak et ya da tavuk suyu aktanılır. (et suyu ölçüsü pirincin tam iki katı olmalı. Yani 2 su bardağı pirince 4 su bardağı et suyu kullanılmalı)

Tuz, kimyon ve yenibahar da serpiştirilip suyu süzülüp yıkanmış pirinç ve bezelye ilave edildikten sonra karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılıp orta ısı ateşte, pilav suyunu tamamen çekip göz göz oluncaya kadar pişirildikten sonra ocağın altı iyice kısılır.

Pilav çok kısık ateşte, 4-5 dakika daha pişirilip ocaktan alınır. Tencerenin kapağı açılıp kağıt havlu örtülür ve tekrar kapatılıp en az 20 dakika dinlendirilir.

Dinlenen pilav karıştırılıp servis tabağına aktarılır. İnce kıyılmış maydanozla ya da Hintlilerin yaptığı gibi taze kişnişle süslenip ikram edilir.