PİRİNÇ PİLAVI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pilavlık pirinç,
3 su bardağı et suyu (veya tavuk suyu),
150 gr tereyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:
Pirinç ayıklanır. Derin bir kaba alınan pirincin üstüne bir tutam tuz serpildikten sonra üstünü örtecek kadar ılık su dökülür. Pirinç, 20 dakika kadar sıcak suda bekletildikten sonra, suyu dökülür ve birkaç defa soğuk suyla yıkanır ve suyunun süzülmesi için süzgece alınır (pirinçler iki avuç arasında fazla sıkılmadan ovalanarak yıkanmalıdır. Pirinç fazla sıkılırsa kırılır ve pilavı da tane tane olmaz, lapalaşır). Tencereye yağ konur ve ateşe oturtulur. Yağ hafifçe kızınca, sıcak et suyu katılır. Yeteri kadar tuz serpildikten sonra, tenceredeki su kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başlayınca, içine yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç atılır. Pirinçler kaşıkla birkaç defa karıştırıldıktan sonra, tencerenin kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pirinç suyunu çekince (tencerenin hafifçe cızırdamasıyla anlaşılır), pirinçler pişmişse tencerenin ağzına bir peçete konur, üstüne kapak kapatılır ve pilav 5-10 dakika kadar kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte (ateş iyice kısıldıktan sonra üstüne sac konur, tencere bu sacın üstüne oturtulur) demlendirilir. Pilav demlendikten sonra, kevgirle birkaç defa karıştırılır ve servis tabağına aınır.

ML® Sade Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10652 • adı:Pirinç Pilavı • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:51