PİRİNÇ PİLAVI

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

1 kg (baldo) pirinç
1/2 paket margarin
1/4 paket tel şehriye
Tuz

Daha sonra kullanılmak üzere, 1/2 tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
Pirinçler bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayıklanır.
Pirinçler 2 saat kadar sıcak suda bekletilir.
Pirinç su oranı: bire bir
Daha sonra suyu (örneğin soğan kabı - doğrama tahtası İkilisi yardımıyla) süzülür.
Dibi düz bir tencerede margarin eritilir, tel şehriye eklenir ve köpükler çıkarıp kahverengileşinceye kadar kavrulur.
Pirinçler ve tuz eklenir, karıştırılarak kavrulur.
5 dakika sonra, önceden kaynatılmış su eklenir.
Pirinç su oranı: diri pilav için bire bir, pilav için bire bir bucuk, lapa için bire iki
Son bir kere karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.
Ateşten alınıp demlenmesi için (varsa üstüne gazete kağıdı kapatarak) 5 dakika bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:127056 • adı:Pirinç Pilavı • gönderen:merinos • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:30