



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUZLU ÇİN PİLÂVİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram pilâvlık pirinç,

70 gram tereyağı,

1 baş soğan,

2 sap kereviz,

2 diş sarımsak,

1 demet maydanoz,

4 muz,

2 portakal,

1.5 litre tavuk suyu,

yeteri kadar karabiberle tuz.

Yapımı: Bir toprak tencereye 50 gram tereyağı koyup bunu eritmeli. Yağ eriyince önceden temizlenmiş, yıkanmış ve kıyılıncasına ince doğranmış kereviz yaprağıyla sarmısağı ye rendelenmiş soğanı içine atmalı, tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Güveçteki sebzeler iyice kavrulunca soğuk suda yıkanmış ve iyice süzölmüş pirinci içine atmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika pirinci de kavurmalı. Sonra kıyılmış maydanozun yarısını ve bir portakalın sıkılmış suyunu katmalı (portakalın kabuğunun sadece sarısını rendeleyip bir kenara ayırmalı).

Tuzunu ve taze öğütölmüş karabiberi de serptikten sonra birbuçuk litre kadar ılık tavuk suyunu içine döküp güvecin kapağını örtmeli ve pilâvı onbeş dakika kadar kaynatmalı yani pilâv suyunu çekinceye kadar güveci ateşte tutmalı. (Pirinç iyice pişmiş ama dağılmamış olacaktır. Yani Türk pilâvı gibi diri duracaktır). Berî yanda bir kuşaneye 25 gram tereyağı koymalı. Yağ eriyince yuvarlak ince dilimlere doğranmış iki muzı içine atmalı ve bunları nar gibi kızartmalı. Kabı ateşten indirmeden bir dakika önce bir kenara bırakılmış olan rendelenmiş portakal kabuğunu serpiştirmeli.

Pilâvı ateşten indirir indirmez bu muz parçalarını içine katmalı ve harmanlayarak bunları pilâva karıştırdıktan sonra güvecin ağzına temiz bir bez örterek pilâvı güvecin sıcaklığında demlenmeye bırakmalı. Bu arada ikinci portakalın kabuğunu (sadece sarı kısmını) uzun dilimler halinde doğramalı. Kalan iki muzu oldukça kalın ve yuvarlak dilimlere doğramalı. Kalan tereyağını bir kuşanede eritmeli. İçine muz dilimleriyle portakal kabuğu dilimlerini katmalı, karıştırarak bunları kavurmalı. Pilâvı servis tabağına alınca kızartılmış muz ve portakal kabuğu parçalarıyla pilâvın üstünü süslemeli. Pilâvın çevresini de dilimlenmiş ikinci portakalla süslemeli ve tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.