



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV

<https://yemek.name>

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ

Pirinç pilav yapmadan yarım saat önceden ıslatın.

Islatma işlemi;

Derin bir kaseye pirinç koyun, üzerine 2 tatlı kaşığı tuz gezdirin ve iri parçalar halinde ½ limon doğrayın. Yarım saat sonra pirinç nişastası gidip, altından akan su berraklaşınca kadar iyice yıkayın. Bu sırada elinizle çok fazla müdahale etmeyin, pirinçler kırılmasın.

Kavurma işlemi;

Teflon bir tencerede, yağı kızdırın. Pirinç ekleyip, tahta bir kaşık ile nazikçe karıştırarak 3-4 dakika kavurun.

Pirinçlerin kavrulduğunu renginin şeffaflaşip, ortalarında beyaz bir nokta kalmasından anlayabilirsiniz.

Piştirme suyunun hazırlanması;

Pirinçler kavrulduğunda, ayrı bir kapta hazırladığınız su veya et suyu karışımını ekleyin.

Bu karışım için, 3 su bardağı kaynar suya, 1 çay kaşığı toz şeker, 1 adet tavuk bulyon ve pirinç ıslatmak için kullandığınız limonların suyunu sıkın. Şeker ve limon suyu pilavınızın bembeyaz ve pırlı pırlı olmasını sağlayacak. Suyu ekledikten sonra pilavı hafifçe karıştırın ve altını kısın.

10-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin. Tahta kaşığı pilavın kenarına saplayıp hafifçe ittirin, suyunu çekmiş ise altını kapatın.

Temiz bir mutfak havlusu yada kağıt havluyu tencerenin üstüne örtün ve kapağını kapatın. 10-15 dakika dinlenmeye bırakın. Havlu oluşan buharı emdiği için pilavınız tane tane olacaktır.

Pilavınızı tereyağ ile yaparsanız; tereyağını pilavın altını kapatıp dinlenmeye bıraktığınız sırada ekleyin. Çok az miktarda tereyağı bile ekleseniz mis gibi bir koku verdiğini göreceksiniz.

