



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI HİNT PİLAVI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

4 karanfil

2,5 cm'lik 3 tarçın çubuğı

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

350 gr (2 su bardağı) uzun pilavlık pirinç (yıkranmış ve 30 dakika ılık suda bırakılarak, süzölmüş)

3 su bardağı kaynar tavuk suyu

1 tatlı kaşığı tuz

3/4 tatlı kaşığı safran (dövölmüş ve 2 çorba kaşığı kaynar suda 20 dakika bırakılmış)

Tereyağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Karanfil ve çubuk tarçınları koyup, sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz.

Soğanı katıp, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar nar gibi olana kadar pişiriniz. Pirinci ekleyip, ateşi biraz kısarak 5 dakika, sürekli karıştırarak, kavurunuz.

Kaynar tavuk suyunu tencereye döküp, tuz ve safranı ekleyiniz.

Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak 15-20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, pilavı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak, servis ediniz.