TAVUKLU YUMUŞAK PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

100 g kısa pirinç
100 g kuru soğan
1 adet bütün tavuk
5 çorba kaşığı soya sosu
3 dilim zencefil
4 adet taze soğan

Pirincinizi hazırlayınız. Ayıklayıp yıkayarak süzünüz. Bu pilav lapamsı bir pilav olduğundan dolayı çabuk kırılan, pişince yumuşak olan kısa pirinç tercih edilmelidir.
Tavuğu yıkayınız.
Taze soğanları ayıklayıp yıkayarak kurulayınız.
Taze soğanınızı iri iri (uzun uzun) doğrayınız.
Kuru soğanı soyup yıkayarak halka halka dilimleyiniz.
Zencefil hazırlayınız.
Soya sosunu ve tuzu ölçerek hazırlayınız.
Kısa pirincinizi ayıklayıp yıkadıktan sonra süzünüz.
Yıkanmış tavuğu derin bir tencereye tavuğun üstünü örtecek kadar su koyunuz.
Soğanları, zencefil ve tuzu ilave ederek seçtiğiniz ocağın üzerine koyarak pişiriniz.
Halka şeklinde doğranmış soğanları, dilim zencefili ve tuzu ilave ederek bir taşım kaynatınız.
Kaynama işlemi gerçekleştikten sonra ateşi kısınız.
Kısık ateşte ara sıra tavuğu alt üst ederek 1 saat pişiriniz.
Tavuğun pişip pişmediğini bir çatal yardımı ile kontrol ediniz.
Pişen tavukları sudan çıkararak etleri kemiklerinden ayırarak hazırlayınız.
Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz.
Eğer çatal rahatlıkla ete batıyorsa tavuk pişmiştir.
Zaten pişen tavuk eklemlerinden ayrılmaya başlayacaktır.
Sudan çıkardığınız tavuk ılıyınca etlerini kemiklerden ayırınız.
Tavuk etlerini iri iri doğrayınız.
Tencerede kalan suyu bir tel süzgeç yardımı ile süzünüz.
Pilav yapmak için derin bir tencere seçiniz.
Temiz pilav tenceresine süzülmüş ½ litre tavuk suyunu buharlaştırmamaya özen göstererek kaynatınız.
Önceden hazırladığınız pirinçleri ilave ederek pirinçler iyice yumuşayıcaya kadar 35 dakika kısık ateşte pişiriniz.
Harlı ateş kullanırsanız, pilavınızın dibi tutabilir.
Pişen lapamsı pilavı servise hazırlamadan önce etleri ve taze soğanları çukur kaselere bölüştürünüz.
Üzerlerine Çin mutfağının vaz geçilmezi soya sosunu birer kaşık gezdiriniz.
Soya sosunu daha fazla kullanırsanız, pilavın lezzetini bozarsınız. Pilav kesif, tuzlu bir tat alır.

© lezzetler.com tarif no:95874 • adı:Tavuklu Yumuşak Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:30