



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERBAYCAN PİLAVI

500 gram pirinç
750 gram su ya da et suyu (3 bardak)
90 gram sadeyağı (4,5 çorba kaşığı)
AYRICA KATILACAKLAR:
1000 gram içlik bakla
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı un
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 demet dereotu

1 Bir kuşaneye; bir buçuk bardak su, erimiş bir halde 3 silme çorba kaşığı margarin, 1 tatlı kaşığı un, 2 tatlı kaşığı limon suyu ile, 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, iyice bir karıştırmalı sonra bunlara; dış ve iç ince kabukları ayıklanmış içlik 1000 gram bakla ilâve ederek kuşa-nenin kapağını kapatmalı ve kuşanedeki su az çok çekip de baklalar da hafif pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları, kaynayıncaya kadar kuvvetli, sonra da ortadan daha az ateşte 30 - 40 dakika arasında pişirmeli, sonra baklalara 3 bardak sıcak su, ya da et suyu katarak, bir taşım daha kaynatmah ve ateşten alarak bir tarafa ayırmalıdır.

2 Yarım saat sonra pirincin tuzlu suyunu dökmeli, iyice üstlerini kaplayabilecek kadar sıcakça su koyarak, su soğuyuncaya kadar bunları 3 - 5 kez yıkamalı ve süzmelidir.

3 Sonra, süzülmüş olan bu pirinçleri içinde az kızdırılmış dört silme çorba kaşığı sadeyağ olan tencereye atarak, kuvvetlice ateşte pirinçleri tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kavurmalı, sonra pirinçlere yarım çorba kaşığı tuzla, pişirerek bir tarafa bırakmış olduğumuz baklaları suyu ile birlikte ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularım çekinceye kadar bunları, önce kuvvetlice sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 Sularını çekince; pilavı yarım saat kadar gayet küçük ateşe dinlendirdikten sonra buna; kıyılmış iki demet dereotu ilâve etmeli ve pilavı iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

NOT: Azerbaycan pilavı her ne kadar süzme olarak yapılması gerekirse de, bizim pirinçlerle bu şekilde yapılanlar süzme usulü ile yapılanlardan daha nefis ve lezzetli olmaktadır.

[ML® Dereotlu Pilav için tıklayın](#)