



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI PİLAV

www.asyagurme.com

2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç (Sushi Pirinci)

2 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Taze İç Barbunya

Pirinci bir süzgeç yardımıyla akan su berraklaşana dek 2-3 kez yıkayın. Yıkadığınız pirinci bir kaseye aktarın ve üzerine bir miktar su ilave edip, 30 dakika boyunca bekletin. Ardından suyunu süzün ve bir kenarda bekletin. Ayıkladığınız 1 su bardağı kadar barbunyayı kaynayan suda yaklaşık 10-15 dakika haşlayıp, suyunu süzün ve soğuk sudan geçirin. Haşlanmış barbunyalara bir kenarda bekletin.

Pirinci bir tencereye aktarın ve üzerine 2 su bardağı suyu ilave edip, kapağını kapatmadan yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 1 dakika daha yüksek ateşte pişirmeye devam edin ve ardından ocağın altını kısın. Yaklaşık 2-3 dakika sonra pirincin üzerine haşlanmış barbunyalara ilave edip, tencerenin kapağını kapatın ve 10-12 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Pişen pilavı kapağını açmadan 5-10 dakika kadar kendi buharında demlenmeye bırakın. Son olarak bir kaşık yardımıyla dikkatlice alt üst edip, sıcakken servis edin.

