



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram etlerin haşlandığı su (3 bardak)
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
Tuz
1 su bardağı iç bezelye

1 Bir tepsiye; 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamak, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcakça fakat kaynar bir halde olmayan su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Su soğuyunca; avuçla birkaç kez ovaladıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş kez soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir. (Pirinçleri, iki avucun içinde fazlaca sıkmadan, fakat ovalarcasına yıkamalıdır.)

3 Sonra bu pirinçleri, içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan tencereye ilâve ederek, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere 3 bardak su ile 1 silme çorba kaşığı tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına dikkat etmeli, tencere hafifçe cızırdamaya başlayınca ateşi daha fazla kısımalıdır. Bir de, tuz suya katılacak yerde pirince katılarak konulacak olursa, pilav daha taneli olur).

4 Suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirmelidir.

5 Kaynamakta olan 6 bardak su olan tencereye bir fındık büyüklüğünde karbonat ile, ayıklanarak tane haline getirilmiş 1 bardak iç bezelye atarak yumuşayıncaya kadar haşlamalı ve iyice süzdükten sonra pilav tenceresine ilâve etmek suretiyle karıştırıp servis yapmalıdır.

Not: Konserve kullanıldığında; bezelyeleri haşlamaksızın, sadece yıkamakla yetinerek pilava katmalıdır.