ÇİLAV (İRAN)

500 gram amber-bû (İran pirinci) (2 bardak)
12 bardak su
2 çorba kaşığı tuz
1 limonun suyu
ÜSTÜNE:
200 gram tereyağı, ya da margarin (10 çorba kaşığı)

1 Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak amber-bû, ya da herhangi bir iyi cins pirinç koyduktan sonra, bunlara 3 silme çorba kaşığı tuzla, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar kaynar olmayan sıcak su ilâve ederek, pirinçler bu tuzlu su içinde 12-20 saat arasında yatırılmak üzere tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.
2 Yirmi saat sonra pirincin tuzlu suyunu dökerek, pirinçten duru bir su çıkıncaya kadar, fazla sıkmadan iki avuç içinde hafifçe ovalamak suretiyle pirinçleri birçok defalar soğuk su ile yıkamalı ve süzülmeye bırakmalıdır.
3 Pirinçler süzülmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz, 1 limonun suyunu koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynaymca buna; süzülmeye bırakmış olduğumuz pirinçleri ilâve ederek, pirinçleri ancak 11 - 13 dakika arasında haşlamak, sonra da tencereyi hemen ateşten alarak, pirinçleri ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle, sularının iyice süzülmelerini sağlamalıdır. (Pilavın demleneceğini de gözönüne alarak, pilavı az yumuşak isteyenler, pirinci 11 dakika, çok yumuşak isteyen de en çok 13 dakika kadar haşlamalıdırlar).
4 Sonra pirinçleri, soğutmadan hemen bir tencereye koyarak, üstüne fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış iki yüz gram tereyağı ya da margarinin yarısmı ilâve etmeli ve tencerenin kapağını kapatarak pilavı çok hafif ateşte aşağı yukarı 1 saat demlenmeye bırakmalı, sonra da pilavı güzelce bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve üstüne, yine fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış, kalan yağlar olduğu halde servis yapmaldır. (Tencerenin kapağı yarım bardak un ve üç çeyrek kahve fincanı sudan yapılmış hamurla sıvadıktan sonra hafif fırında demlendirilmesini öğütleyebiliriz).

NOT: Amber-bû (İran pirinci) bulunmadığında, diğer pirinçlerle de pilav yapılabilir. Ancak bunlara kullanılacak pirinçlerin de Kazlıdere, Viyolin, İpsala gibi en iyi cins ve aynı zamanda bir yıllık yatkın pirinçler olması gerekir. Yine pilav için hangi pirinç kullanılırsa kullanılsın, yukarıda tarife aynen uyulmak gerekmektedir.

© lezzetler.com tarif no:34692 • adı:Çilav (İran) • gönderen:gülengül • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:06