



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLÂV

Beşyüz gram acem pirinci geceden tuzlu sıcak (kaynar değil) ve bol su içine konulur. Pirincin bu suretle suda 12 ilâ 20 saat bekletilmesi şarttır. Bu müddet sonunda tuzlu su dökülür. Pirinç müteaddit defa soğuk suyla yıkanır. Diğer taraftan bir tencereye on altı bardak su ve dört çorba kaşığı tuz konulur. Su iyice kaynatıldıktan sonra içine yıkanmış pirinçler atılarak en fazla on iki dakika kadar haşlanır. Pirinçler süzülür, ve soğumadan derhal küçük bir tencereye alınır. Üstüne küçük parçalar halinde 112.5 gram iyi cins tereyağı ilâve edilir. Tencerenin kapağı iyice kapatılır ve çok hafif ateş üzerinde bir saat kadar bekletilir. Sonra tabağa alınır, yine üzerine 112.5 gram yağ küçük parçalar halinde konulur, ve derhal servis yapılır.

Not: Çilâv, İranlıların, kendilerine hâs bir usulde pişirdikleri ve hariçte de rağbet gördüğü lezzetli ve kuvvetli pilâvdir.
