DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
2 su bardağı pilavlık pirinç,
3 su bardağı et suyu veya su (tavuk suyu da olabilir),
150 gr tereyağı,
3 iri domates,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:
Pirinç bir tepside ayıklanır. Sonra üstüne pirinci örtecek ölçüde ılık su konur. Su iyice soğu-yuncaya kadar bekletilir. Pirincin suyu soğuyunca dökülür ve duru bir su çıkıncaya kadar pirinçlerin kırılmamasına özen gösterilerek avuç içinde hafifçe ovalaya ovalaya birkaç defa soğuk suyla yıkanır. En sonuncusunda suyu iyice süzdürülür. Bir tencereye yağın yarısı konur. Yağ hafifçe kızınca kabuklan soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domatesler katılır. Domatesler iyice ezilinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Domates salça halini alınca buna et suyu katılır. Tuzu serpilir. Salçah et suyu kaynamaya başlayınca içine yıkanmış ve suyu süzdürülmüş pirinç atılır. Birkaç defa karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pilav orta ateşte pişmeye bırakılır. Pilav pişince kalan yağ küçük bir tavada kızdırılır ve gezdirilerek pilavın üstüne dökülür. Tencerenin ağzına bir peçete örtüldükten sonra kapağı kapatılır ve pilav 5-10 dakika kadar kıvılcım ateşinde veya çok kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Pilav demlendikten sonra kevgirle şöyle bir karıştırılır ve servis tabağında servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10654 • adı:Domatesli Pirinç Pilavı • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:39