DOMATESLİ PİRİNÇ PİLÂVI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
2 bardak pilâvlık pirinç,
2+3/4 bardak et suyu veya su. (Tavuk suyu da olabilir),
3/4 bardak tereyağı,
3 iri domates,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Pirincin taş ve darılarıyle öbür çöpleri bir tepside ayıklanır. Sonra tepsideki pirincin üstüne sıcak, ama kaynar olmayan su dökülür. (Su pirinci kaplayacak kadar konur). Su iyice soğuyuncaya kadar tepsi bir kenarda bırakılır.
Pirincin suyu soğuyunca avuçla birkaç defa karıştırılır. Sonra suyu dökülür ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar iki avuç içinde hafifçe ovalayarak pirinçler birçok defa soğuk suda yıkanır. Sonuncu su iyice süzüldükten sonra pirinç bir kenara bırakılır (Ovma işlemi sırasında pirinçlerin kırılmamasına dikkat etmek gerekir).
Bir tencereye yağın yarısı konur. Yağ hafifçe kızınca kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domates katılır. Domatesler ezilip de salçamsı bir duruma gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir.
Domates salçası olunca buna et suyu katılır. Tuzu serpilir. Salçalı et suyu kaynamaya başlayınca bunların içine yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç atılır. Bir-iki defa karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı örtülür ve pilâv orta ısılı bir ateşte pişmeye bırakılır. Pirinç suyunu çekince pilâv daha pişmemişse tencerenin altındaki ateş iyice kısılır ve pilâv bu çok hafif ateşte pişmeye bırakılır.
Pilâv pişince kalan yağ küçük bir tavada kızdırılır ve gezdirilerek pilâvın üstüne dökülür. Tencerenin ağzına bir bez örttükten sonra kapağı kapatılır ve tencere yarım, saat kadar kıvılcım ateşinde veya çok hafif bir ateşte (Ateş iyice kısıldıktan sonra üstüne bir saç konur. Tencere de bu sacın üstüne oturtulur.) demlenmeye bırakılır.
Pilâv demlendikten sonra kevgirle şöyle bir karıştırılır ve servis tabağına boşaltılarak sofraya çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:13849 • adı:DOMATESLİ PİRİNÇ PİLÂVI • gönderen:zafira • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:12