



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE ÇİLAV (İRAN)

500 gram amber-bû (İran pirinci) (2 bardak)

12 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

ÜSTÜNE:

200 gram tereyağı, ya da margarin (10 çorba kaşığı)

1 Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak ember-bû veya herhangi bir iyi cins pirinç koyduktan sonra bunlara; 3 silme çorba kaşığı tuz ile, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar kaynar olmayan sıcakça su koyarak, pirinçleri bu tuzlu su içinde 12-20 saat arasında yatırmak üzere tepsiyi bir tarafa bırakmalıdır.

2 Yirmi saat sonra 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 süzölmeye bırakmalıdır.

3 Pirinçler yıkanmakta iken, diğer taraftan da bir tencereye; 12 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca buna; süzölmeye bırakmış olduğumuz pirinçleri koyarak pirinçleri ancak 11-13 dakika arasında haşlamalı ve tencereyi hemen ateşten alarak pirinçleri bir kevgirden geçirmeli, iyice süzölmelerini sağlanmalıdır.

4 Sonra, süzmüş olduğumuz pilâvı düdüklü tencereye koyduktan sonra tencereye; küçük parçalara doğranmış 10 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin katarak düdüklü tencerenin kapağını sıkı bir şekilde kapatmalıdır, 5 Sonra tencereyi ateşe oturtarak 5 dakikası orta, 35 dakikası da küçük ateşte olmak üzere pilâvı 40 dakika kadar demlendirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı, iyice bir, karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapılmalıdır.

Not: Pilâvı az yumuşak isteyenler, pirinci 11 dakika, çok yumuşak isteyenlerde ancak 13 dakika haşlamalıdır. Daha çok haşlanırlarsa demlendikten sonra, pilâve lâpamsı bir hal almış olur.