



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE TAHIL PİRİNÇ VE HAMUR İŞİ PİŞİRMEK

Yiyecekleri isterseniz doğrudan düdüklü tencerede; veya folyo kaplanmış delikli sepetin içine koyarak pişirebilirsiniz.

Doğrudan düdüklü tencerede pişirmek için:

Ayaklığı ve sepeti çıkarın.

Tencereye yeterli miktarda kaynama suyu koyun. 2 bardak su için 1 yemek kaşığı tuz koyun.

Pirinç, tahıl veya hamur işini düdüklü tencereye koyun. Düdüklü tencereyi yarıdan fazla doldurmayın, çünkü bütün tahıllar pişerken köpük yaparak taşabilirler. İyice karıştırın.

Kapağı kapatın ve orta ateşte, basınç ayarını 27'ye getirin (bu her zamankinden daha uzun sürebilir).

Ocağı kısın, buhar çıkışından sadece hafif bir buhar çıksın. Böylece içindekiler tencereden yukarı taşarak orta deliği tıkamaz.

Pim yukarı çıktıktan ve basınç kontrol sübadından buhar çıkmaya başladıktan sonra tariftaki süre boyunca pişirin, düdüklü tencereyi ocaktan alın ve buharı serbest bırakın.

Fazla pişmesini önlemek için, buharı serbest bıraktıktan sonra mümkün olduğunca çabuk kapağı açın. İyice süzün. Hamur işini tereyağı ve biberle karıştırın. Pirinci kaynar suda çalkalayarak tane tane ayrılmasını sağlayın.

Pim yuvası ve buhar çıkışının tıkanmadığından emin olmak için, pişirme işleminden sonra düdüklü tencereyi mutlaka iyice temizleyin.

Buhar sepetinde (veya ısıya dayanıklı tabakta) pişirmek:

Delikli buhar sepetini alüminyum folyo ile kaplayın. Malzemeyi sepete, ısıya dayanıklı bir tabak veya güveç kabında da koyabilirsiniz.

Ayaklığı düdüklü tencereye yerleştirin ve su ilave edin.

Kaplanan sepet veya ısıya dayanıklı tabak içine, 1 bardak pirince karşılık 2 bardak tuzlu su koyun. Yağlı kağıtla kaplayın ve iple sıkıca bağlayın. Pişirin ve buharı yavaşça salıverin. (1 bardak çabuk pişen pirinçten yaklaşık 4 bardak pişmiş pirinç çıkar. 1 bardak uzun taneli pirinçten veya kahverengi pirinçten yaklaşık 3 bardak pişmiş pirinç çıkar).

Kapağı açın, iyice süzün ve servis yapın.

Pirincin kuruması için, önceden ısıtılmış bir fırında (180 (C) birkaç dakika tutun.

