



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE DÜĞÜN PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram etlerin haşlandığı su (3 bardak)
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)
Yarım kahve fincanı antepfıstığı
Tuz

1 Bir tepsiye; 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamak, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcakça fakat kaynar bir halde olmayan su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Su soğuyunca; avuçla birkaç kez ovaladıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş kez soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir.

3 Sonra içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan tencereye yarım kahve fincanı antepfıstığı ilâve etmeli, çok hafif rengi dönünceye kadar kavurmalı, sonra da bu pirinçleri ilâve ederek, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere 3 bardak etsuyu ile 1 silme çorba kaşığı tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 Suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.