



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PİLAV (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
6 su bardağı su, süzülecekse 10 su bardağı su
Tuz

Sosu için: Et yemeklerinde geçen ekşili aynı zamanda bu pilava olarak kullanılmaktadır.

Ekşili pilav iki yöntemle yapılmaktadır. Süzülerek ve kavrularak:

- YÖNTEM:** Tencereye yağ konulur. Pirinçler kızgınlaşan kuma ilave edilir. Bir süre kavrulduktan sonra diğer yanda kaynamış su veya soğuk su kavruyan pirincin üzerine boşaltılır. Tuzu eklenir. Pişince ateş kısılır. Bir süre dinlendirilip ateşten alınır.
- YÖNTEM:** Büyükçe bir tencerede pilav suyu kaynatılır. Kaynatılan suyu tuz ve pirinç eklenerek pişmeye bırakılır. Pirinçler tam pişmeden ateşten alınıp süzülür. Diğer yanda margarin tavada eritilerek hazırlanır. Süzülen pilav bir tencereye alınarak kısık ateşin üzerine konulur. Erimiş yağ pilavın üzerine dökülerek karıştırılır. Tencerenin ağzına temiz bir kâğıt yerleştirilerek kapağı kapatılır. Dinlendirerek iyice pişmesi sağlanır.

Not: Süzme pilavın dinlendirilmesi genelde köz üzerinde yapılır. Bu nedenle yapılması zordur. Daha çok düşünlerde yapılır. Evlerde kavrularak hazırlanır. Hangi yöntemle hazırlanırsa hazırlansın pilav servis edilirken üzerine ekşili konulur.



