



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETSİZ PİLAV

Tuğrul Şavkay

450 gr. baldo pirinç (2 su bardağı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
Tuz
1 lt. su (4 su bardağı)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

Soğanları tuz ve çok az su ile birlikte, soğanın suyu iyice çıkıncaya kadar ovun. Soğan iyice sulanınca tel süzgece boşaltarak suyunu temiz bir tencereye süzün. Soğan suyunu, üzerine suyu da ekleyip ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Su kaynayıncaya süzölmüş pirinci içine salıp, tuzunu kontrol edin. Bir karıştırıp, ateşi kısın.

Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.

Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.