SOYALI PİLAV

Sahrap Soysal

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet ota boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı soya sosu
3 su bardağı sıcak et ya da tavuk suyu
Ayrıca;
1 adet orta boy kemer patlıcan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı soya sosu
1 adet orta boy havuç
5 adet taze yeşil soğan
1 demet dereotu
1 çay kaşığı karabiber

Pirinci 2 çay kaşığı tuz kattığınız bol sıcak suda en az 40 dakika bekletin. Akan suyun altında yıkayıp süzün.
Soğanı incecik yemeklik, sanmsakları pirinç tanesi büyüklüğünde doğrayın.
Sıvıyağ, soğan ve sarımsağı pilav tenceresine koyup orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine soya sosu ve süzülmüş pirinci ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırarak, 4-5 dakika, pirinç nişastasını bırakıp hafif şeffaflaşıncaya kadar kavurun.
Üzerine sıcak et ya da tavuk suyunu (hazır bulyon tablet de kullanabilirsiniz) ilave edip orta ısılı ateşte, pilav suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin.
Pilav suyunu çekip göz göz olunca ocağın altını kısıp kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Kapağı kapalı vaziyette 20 dakika kadar bekletip dinlendirin.
Diğer taraftan, patlıcanı alacalı soyup uzunlamasına, kurşun kalem formunda dilimleyin ve tavla zarı formunda küp küp doğrayıp bol tuzlu suda 30 dakika kadar acısının çıkması için bekletin. Yıkayıp süzdükten sonra kağıt havluyla kurulayın.
Havucu soyup tavla zarı formunda doğrayın. Yeşil soğan ve dereotunu da ayıklayıp incecik dilimleyin.
Sıvıyağı derin ve geniş bir tavada (vok tavası kullanmanızı öneririm) ve orta ısılı ateşte kızdırın. Havuç ve patlıcanı kızgın yağa aktarıp 3-4 dakika, yumuşayıncaya kadar kavurun.
Soğanı katıp 3-4 dakika daha kavurduktan sonra soya sosu ve dereotunu ilave edin ve ocaktan alın.
Son olarak, üzerine karabiberi de serptikten sonra dinlenen pilavın üzerine aktarın ve pilavı hafifçe karıştırarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:57521 • adı:Soyalı Pilav • gönderen:latifa • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:20