HİNT PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 adet beyaz soğan, dilimlenmiş
1 çorba kaşığı karanfil
1 çorba kaşığı tane kakule
1 küp şeker
2 su bardağı Basmati pirinci
2 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı cm tarçın kabuğu

Baharatları toz haline getirmeden pişirmeli ve pilavı yerken bütün baharatları çıkarmalısınız.
Basmati pirincini bol soğuk suda 10 dakika bekletiniz (tuz koymamalısınız). Pirinci pamuklu bir beze alıp yüksek bir yere asarak 20 dakika tüm suyunun süzülmesini bekleyiniz.
Tereyağını ısıtınız.
Baharatları atıp 20 saniye kavrulmamasına dikkat ederek çeviriniz.
Soğanı ekleyin, şeffaflaşana kadar kavurunuz.
Pirinci ilave edip 2 dakika karıştırın. Sıcak suyu tencereye dökün. Şeker ve tuzu da atarak tenceredeki pilavı karıştırınız.
Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pirinç tüm suyu çekene kadar demlendiriniz.
Sıcak servis yapınız.

Not: Hint mutfağında "kihir" gibi sütlü tatlılarda kısa pirinç kullanırken daha çok Basmati pirinç kullanılır. Hint usulü pilavlarda yoğun ve egzotik baharatlar toz haline getirilmeden kullanılır. Genellikle pişme esnasında baharatlar bir kese yardımı ile pilavın içinde pişirilir. Servis anında çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:95860 • adı:Hint Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2025 - 16:27