



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İRAN PİLAVI

200 Gr Sana Klasik
1 adet limon
12 Su Bardağı su
2 yemek kaşığı tuz
500 gr İran pirinci

Bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak amber-bu ya da herhangi bir iyi cins pirinç konduktan sonra, bunlara 3 silme çorba kaşığı tuzla, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar kaynar olmayan sıcak su ilave edilerek, pirinçler bu tuzlu su içinde 12 – 20 saat arasında yatırılmak üzere tepsi bir tarafa bırakılır.Yirmi saat sonra pirincin tuzlu suyu dökülerek, pirinçten duru bir su çıkıncaya kadar, fazla sıkmadan iki avuç içinde hafifçe ovalamak suretiyle pirinçler birçok defalar soğuk su ile yıkanır ve süzölmeye bırakılır. Pirinçler süzölmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye 12 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz, 1 limonun suyu konarak, su kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca buna; süzölmeye bırakmış olduğumuz pirinçler ilave edilerek, pirinçler yaklaşık 11 – 13 dakika arasında haşlanır. Sonra tencere hemen ateşten alınarak, pirinçler ince bir süzgeçten geçirilmek suretiyle, sularının iyice süzölməsi sağlanır. (Pilavın demleneceğini de göz önüne alarak, pilavı az yumuşak isteyenler, pirinci 11 dakika, çok yumuşak isteyenler de en çok 13 dakika kadar haşlanmalıdır.) Sonra pirinçler, soğutulmadan hemen bir tencereye konarak, üstüne fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış iki yüz gram sana margarinin yarısı ilave edilir ve tencerenin kapağı kapatılır. Pilav çok hafif ateşte yaklaşık 1 saat demlenmeye bırakılır. Sonra da pilav güzelce karıştırıldıktan sonra tabağa alınır ve üstüne, yine fındık büyüklüğünde parçalara koparılmış, kalan yağlar olduğu halde servis yapılır.