İSTANBUL PİLAVI

Nilgün Tatlı

1 adet haşlanmış ve küp doğranmış tavuk göğsü
3 çorba kaşığı dolusu tereyağı
1 çimdik safran
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı kabukları soyulmuş ve hafif kavrulmuş badem içi
2 su bardağı pirinç (10 dakika ılık suda ıslanmış ve suyu süzülmüş)
6 çorba kaşığı bezelye (haşlanmış ve suyu süzülmüş)
3,5 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı hafif kavrulmuş dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı ufak ufak kesilmiş ve kavrulmuş ciğer
5-6 tane karabiber
Yeterince tuz
2 adet defne yaprağı
Üzerine:
2 çorba kaşığı dereotu

Teflon pilav tenceresine tereyağını koyup eritin, dolmalık fıstığı, bademi ve tavuk göğsünü ilave edip biraz soteleyin. Ardından pirinci koyup şeffaflaşana kadar kavurduktan sonra şekeri, bezelyeyi, önceden kavrulmuş ciğeri, tuzu, tane karabiberi ve 2 adet defne yaprağını, sıcak tavuk suyunu da koyup karıştırdıktan sonra önce hızlı, sonra yavaş ateşte pişirin, pilav suyunu çekince altını kapatın. Biraz demlendirdikten sonra dereotu serpip sıcak servis yapın.

Not: Geçmişi 7000 yıl öncesine dayanan pirinç, Hindistan'dan İç Anadolu'ya gelmiş, böylece Saray mutfağının ve İstanbulluların en sevdiği yemekler arasına girmiştir.
Osmanlı döneminde pirincin büyük bir kısmı Mısır'dan karşılanmış, kalan kısmı İran ve Filipin'den alınmıştır. Evliyâ Çelebi, Bitlis Beyinin halka verdiği bir ziyafette keklik pilavı, nar pilavı, çilav, püryan, derman, dut, amber, öd, badem, kişniş, fıstık, köfte, kerkü pilavı olmak üzere 13 çeşit pilav saymıştır.
1574 yılında tutulan muhasebe kayıtları incelendiğinde, Sarayın kilerinde bulunan 975 ton pirinçten o yıl Has mutfakta 42 ton, yabancı elçi ziyafetlerinde 229 ton, Divan yemek - şenliklerinde 208 ton, Enderun görevlileri için 188 ton olmak üzere yaklaşık 716 ton pirinç pişirildiği, geri kalan bakiye pirincin bir sonraki yıla devredildiği görülmektedir.
Pilavı çok seven Sultanların, pilava adları da verilmiştir (Sultan Reşat Pilavı, Ali Paşa Pilavı). Özellikle Sarayda yapılan merasimlerde en çok pilav pişirilmiş; İstanbul'da bayram, doğum, düğün merasimlerinde, ölümlerde, şenliklerde, törenlerde pilav ana yemek olmuştur. Hali hazırda seyyar satıcıların camekânında nohutlu pilav itibarını sürdürmektedir.



© lezzetler.com tarif no:119642 • adı:İstanbul Pilavı • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:40