KAVURMA TEKNİĞİ İLE PİLAV PİŞİRME

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

2 Su bardağı pilavlık baldo pirinç
3 Su bardağı su veya et suyu
1 Tatlı Kaşığı tuz
100 g margarin veya sıvı yağ

Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur.
Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih ediniz.
Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.
Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz.
Ölçülü tuzunuzu ve yağınızı hazırlayınız.
Pilav tenceresini, seçtiğiniz ocağın üzerine koyunuz.
Pilav için tereyağı, margarin yada daha sağlıklı olması için ise sıvı yağ kullanabilirsiniz.
Yağınızın yakmadan kızdırınız.
Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat ediniz.
Pirinçleri bir spatül veya kevgirle alttan üste karıştırarak kavurma işlemine devam ediniz.
Pirinçleri kızartmadan kuru bir görünüm alana kadar kavurmaya devam ediniz.
Pirinçler kavrulduğunda kavrulmuş fındık gibi hoş bir koku oluşur.
Pirinçler şeffaf bir görünüm almış olmalıdır.
Pirinçlerin istenilen özellikte kavrulması iyi bir pilav için oldukça önemlidir. Pişme esnasında pirinçlerin birbirine yapışmasını önler. Görünüm çok daha güzel olur.
Kavrulmuş pirince kaynar olarak suyunuzu ilave ediniz ve karıştırınız.
Tencerenin kapağını kapatınız.
Pilav, bir taşım kaynayınca ocak ısısını kademeli olarak azaltınız. İlk 5 dakika harlı, 5 dakika orta, 5 dakika hafif ateşte pişirilmesi uygundur.
Tuzunu arzuya göre ayarlayınız.
Kaynama işlemi gerçekleşmeden ocağın ısısı azaltılırsa pilavın dibi tutar.
Pilavı pişme esnasında karıştırmayınız. Aksi halde hem pirinç taneleri ezilir ve kırılır hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa olmasına neden olur.
Eğer pilavınızın daha beyaz olmasını isterseniz bir kaç damla limon suyunu pişme esnasında pilavın suyuna ilave edebilirsiniz.
Suyunu çeken pilav tanelerinin bir çatal yardımı ile yumuşak olup olmadığını kontrol ediniz.
Pirinç taneleri hala sert ise biraz sıcak su gezdirebilirsiniz.
Pişen pilavı 30 dakika demlendiriniz. Pilav tenceresinin ağzına düz kalın bir kağıt veya kağıt havluyla kapatarak tencerenin ağzını sıkıca kapatınız. Kağıt pilavın buharını alarak Böylece pirinçler birbirine yapışmaz ve lapa olmaz.
Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırınız.
İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri, çeşitli otlarla ile karıştırarak yada süsleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:95847 • adı:Kavurma Tekniği ile Pilav Pişirme • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 16:46