



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLÂV PİŞİRME METODLARI

Pilav pişirmede gene olarak iki metod vardır :

1. Islatarak pişirme iki şekilde yapılır.

a— Pirinç ayıklanıp fazla oğuşturulmadan birkaç su yıkanır; sonra üzerine oldukça sıcak su konup 15 - 20 dakika bekletilir. Sonra suyu iyice süzülüp pişirme işlemine geçilir. Bu usulle pişirilen pirincin pilavı lezzetli ve taneleri uzundur.

b— İkinci usulde de pirinç yıkanmadan tuzlu sıcak su ile 2-3 saat ıslatılır. Pişirme zamanında pirinç tel süzgece boşaltılır. Üzerine bol soğuk su dökülerek hem tuzu giderilir hem de yıkanır. Sonra pişirme işlemine geçilir. Bu usule pişirilen pilavın taneleri kısa, lezzeti daha az, su kaldırma gücü fazladır. Bu her iki şekilde pişirilen pilâvın sindirimi kolay ve sağlığa uygundur.

2. Kavurarak pişirme: Bu usulde pirinç yukardaki şekillerden biri ile ıslanarak içine konulacak yağda seffaflaşınca kadar ateşte karıştırılarak kavurulup suyu konarak pişirilir. Lezzeti güzel görünüşü tane, tane olmakla beraber sindirim oldukça güçtür.

Garnitürlü pilav yapılmak istendiğinde garnitürlerin daha önceden pişirilmesi lâzımdır Çünkü pirinç daha çabuk pişer garnitürler çiğ kalabilir.