



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEKLER

Pirinç pilavı:

İyi bir pirinç pilavı için çok iyi cins pirinç ve et suyu kullanılmalıdır.

Pirincin en az altı ayı geçmiş olanı tercih edilmelidir. Bayat pirinçler daha çok su kaldırır.

Pilavlık pirincin ne kadar su kaldırabileceğini ön denemeyle öğrenmelidir.

İyi bir pirinç pilavı yaparken pirinci önceden ıslatmak gerekir. Islatma iki türde yapılır:

Sıcak suda ıslatma Pirinçteki unu gidermek amacıyla birkaç su yıkayıp elin zor dayanacağı sıcaklıktaki suda beş dakika bekletilir.

Tuzlu ılık suda ıslatma Bir kilo pirinci yıkamadan önce iki çorba kaşığı tuz atılıp ılık suyla iki üç saat bekletilir.

Pilava suyu ya da et suyunu mutlaka kaynar halde ilave etmelidir.

Pilava sıcak suyunu koyduktan sonra iki dakika kaynatıp orta ateşe almalı, göz göz olunca çok hafif ateşte

kapağın iç kısmına yağlı kâğıt ya da peçete koyup demlendirme-lidir.

Pilav pişirirken kesinlikle karıştırılmamalıdır. Taneleri kırılır, lapa olur.

Bulgur pilavı:

Bulgurların taşsız ve orta irilikte olmaları makbuldür.

Bulgurlar yıkanmadan, ıslatılmadan pişirilmelidir.

Döğme pilavı:

Döğmenin o yılın döğmesi olması gerekir.

Döğme pilavı yaparken döğmeyi akşamdan ılık suda ıslatmak gerekir.

Karışık pilavlar:

Karışık pilavlarda ilave edilecek malzeme önceden pişirilmelidir.