



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAV PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Pirinci tane tane pişirmenin kurallarından biri de ölçüdür. Pirinç ve su oranını pirincin türüne göre ayarlayın. Pirinci pişirmeden önce durulamak, dışarıda ona yapışan fazla nişastayı giderir. Nişastanın gitmesi yapışkanlığı azaltır. Birkaç yemek kaşığı zeytinyağı dökün. Bu, pirincin dibe yapışmasını önler. İdeal pişirme için 20 ila 25 dakika önerilir. Bununla birlikte, her pirinç türü farklı pişirme gerektirdiğinden, pirincin durumunu sık sık kontrol etmek önemlidir. Limondaki sitrik asit, pirincin tavanın dibine yapışmasını önler. Pirinç kaynamadan önce taze sıkılmış bir limonun suyunu eklemeniz yeterli.

