PİLAVLAR HAKKINDA

Necip Usta

İyi bir pilav pişirebilmek için, iyi bir pirinç ve et suyu gerekir. Ülkemizde yetişen pilavlık 3 çeşit iyi pirincimiz vardır:
Karolin: Mat, tombul, uzundur; bir tarafı hafif çizgili gibidir. Güzeldir, pilavı iyi olur.
Bersani: Parlak ve ince uzundur; pilavı çok güzel olur.
Kulaklı: Bersani gibidir. Hafif krem rengindedir. Bersaniden daha güzeldir. Ancak, ender bulunmaktadır.
Violin tipleri tombul, kısa pirinçler de güzel olmakla birlikte, pilavları gösterişsiz olur.
Bütün bu pirinçlerin hangisi olursa olsun, taze olursa iyi pilav pişirmek güçtür. Normal olarak 1 kilo pirincin 2 litre su çekmesi gerekir. Taze pirinçler ise, az su çeker, piştikten sonra birbirlerine yapışır ve kırılırlar. Bayat, dinlenmiş pirincin pilavı ise tane tane olur ve 1 kilo pirinç, 2 litre et suyu (yani, 1 su bardağı pirinç, 2 su bardağı et suyu) çeker. Bu bakımdan pirincin dinlenmiş olması önemlidir. Et suyu da çok önemlidir. Pilavlar için en iyi et suyu, evvelâ tavuk suyu, sonra sığır et suyudur. Koyun et suyu ise mecbur kalınmadıkça kullanılmamalıdır.
Yağlardan ise pilav için en iyi yağ, tavuk yağıdır ve sonra tereyağı gelir.
İran pirincinin en meşhuru amberbu denen cinsidir. Memleketimizde Antakya civarında az elde edilen bu pirinçten ünlü çilav yapılır. Çilav, pilav cinslerinin en hafifidir.

© lezzetler.com tarif no:85777 • adı:PİLAVLAR HAKKINDA • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:17