



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLAR

Pilâv, şark memleketlerinde fazla yenilen başlıca aziz ve millî bir yemektir. Ve esasî piringtir. Komşumuz İranlılarda pilâva çilav derler ve hususî piringle yapılır. En fazla piring eken memleketler de, Hindistan, Japonya, Mısır ve Amerikadır, Pilâvlık pirincin taneleri, büyük olmalıdır. Risotto gibi kırık ve küçük taneli olmamalıdır. Pirincin, su kaldıran ve fazla su kabul çeken/çekmeyen cinsleri de vardır.

Pilâvın birçok çeşitleri olur
Sade piring pilâvı
Düğün piring pilâvı (nohutlu)
Süzme piring pilâvı
Çilâv
Kavurmalı, kıymalı ve ciğerli piring pilâvı
Domatesli piring pilâvı
Baş ve beyinli piring pilâvı
Et, paça ve tavuk sularıyla piring pilâvı
iç pilâvlar (kuzu, hindi vs dolma pilâvları)
Balıklı vesaire piring pilâvları
Zeytinyağlı patlıcanlı piring pilâvı
Enginarlı ve patlıcanlı piring pilâvlar
Kuskus pilâvı
Bulgur pilâvı

İyi bir pilâv pişirmeğe muvaffak olmak için, umumiyetle şu ölçü ve nisbet en doğrudur. Piring miktarına göre, ne kadar su/et suyu lâzımdır? Bu da, piring miktarının (üç misli) sudur.

