



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİRİNÇ

Pirinç deyince çoğumuzun aklına, mis gibi tereyağıyla yapılmış, iri taneli "beyaz pilav" gelir, hemen nedense. Tadı damağımızda kalan güzel bir pilavın malzemesi pirinç aslında nedir, nasıl ve nerelerde yetişir? Bütün dünyaya yayılmış olan pirinç özellikle Asya ülkelerinde halkın başlıca gıdasını teşkil eder. Uzak Doğu ülkelerinde kutsal bir ürün sayıldığı için eski devirlerden beri yetiştirilmesi ve toplanması sırasında dini ayinler, törenler yapılırken, besin olarak da yararları anlaşılmış ve özellikle ucuz bir besin olduğundan çok tercih edilen gıdaların başında gelmiş.

Buğdaygillerden bir bitki olan pirinç, bol su içinde yetişir. Yıllık bir bitkidir ve boyu 1-1,5 metre arasındadır. önceleri dik, taneleri olgunlaşınca eğik duran pirinç bitkisinin yetiştiği tarlalar genel görünümü ile bataklığı andırır.

Yeryüzünde en çok pirinç üreten ülkeler Çin, Hindistan, Pakistan, Japonya ve Endonezya'dır. Pirinç ülkemizde de en çok yetiştirilen tahıllar arasındadır.

### PİRİNÇTEN YAPILAN YEMEKLER

Pirinçten değişik yemekler üretmek yerine basit fakat doyurucu bir pilavı tercih etmiş, pirincin pilav ve sütlaç yapmaktan da başka işlevleri olduğunu düşünememiştir. Oysa sade pilavın da çok değişik türleri, meraklılar ve ahçılar tarafından yapılmaktadır ve belki çoğumuz adını bile duymamışızdır bunların: Melek Pilavı, İstanbul Pilavı, Bezelyeli Pilav, İç Pilav, Çilav (İran Pilavı), Düşün Pilavı, Çiftlik Pilavı, Özbek Pilavı, Buhara Pilavı, Ali Paşa Pilavı, Sultan Reşat Pilavı, Yongalı Pilav, Yufkalı Pilav. gibi.

