



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç (tercihen pilavlık baldo)

3 su bardağı sıcak su

1 Türk kahvesi fincanı arpa şehriye

1 adet tavuk bulyon

50 g tereyağı

Tuz (bulyon olduđu için isteđe göre)

Pirinç ılık suda, 20 dakika bekletin. Daha sonra akan suyun altında birkaç kez yıkayıp süzün.

Tereyağını pilavı pişireceğiniz tencerede eritip arpa şehriyeleri ekleyin. Şehriyelerin rengi karamel olana dek sürekli karıştırarak kavurun.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinç ilave edin. Yaklaşık 5 dakika boyunca hiç durmadan karıştırarak kavurmaya devam edin.

Bulyonu kaynar suda eritip inceltin ve kavurmaya devam ettiğiniz pirince ekleyin. Birkaç kez çevirip yüksek ateşte 1 dakika kaynatın. Daha sonra tencerenin kapağını kapatın, ateşi iyice kısın. Pirinçler suyunu çekene dek pişirin.

10 dakikanın ardından kapağı açıp suyunu çekmiş mi diye kontrol edebilirsiniz ama kapağı çok sık açıp buharında pişmesini engellemeyin. Pirinçler suyu tamamen çektiğinde, pilavınız dibine tutmadan altını kapatın ve pirinç pilavınızı birkaç kez karıştırın. Karıştırdıktan sonra tencerenin üzerine kağıt havlu serip kapağını kapatın ve 10 dakika dinlendirin.

