



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PİLAVI

MasterChef

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı sıcak su veya et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı veya 3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1-2 damla limon suyu (pirincin beyaz kalması için)
İsteğe bağlı:
1 yemek kaşığı şehriye

Pirinci bir kaseye koyun ve üzerine ılık su ekleyip iyice karıştırın.
Nişastasını salması için birkaç kez suyunu değiştirerek pirinci yıkayın.
Sonrasında süzgeçle süzerek fazla suyunu alın.
Eğer şehriye kullanacaksanız, tencereye yağ ekleyin ve şehriyeleri altın rengini alana kadar kavurun.
Tereyağını (veya sıvı yağı) tencereye ekleyin.
Yağ eridikten sonra yıkanmış ve süzölmüş pirinci ekleyin.
Pirinçleri orta ateşte, şeffaflaşana ve hafifçe kavrulana kadar karıştırarak kavurun.
Kavrulan pirinçlerin üzerine sıcak suyu (veya et suyunu) ekleyin.
Tuz ve limon suyunu da ekleyin.
Karışımı bir kez daha karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın.
Pilavı önce yüksek ateşte kaynatın, ardından ocağın altını kısarak pirinçler suyu tamamen çekene kadar, yaklaşık 15 dakika kadar pişirin.
Pilav piştikten sonra tencerenin altını kapatın ve üzerine temiz bir bez veya kağıt havlu koyup kapağını kapatarak 10-15 dakika dinlenmeye bırakın.
Pilavı dikkatlice karıştırarak tane tane olmasını sağlayın.
Sıcak olarak servis edin.

