



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİLAV (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

En makbul pirinç türü sarı çeltik olarak kabul edilir. Diyarbakır, Karacadağ tarafından gelen, yörenin en iyisidir. Ne yazık ki artık eskisi gibi pirincin cinsini, nereden geldiğini soran pek yok. Gene de eski mutfak geleneğini devam ettiren, her yıl pirinç ihtiyacını Karacadağdan getirtenler de bulunuyor. Pirinci önce bir kaptaki bir miktar tuz ve kaynamaya yakın sıcaklıkta olan su ile ıslatın. Bu işlem genellikle haşlama olarak anılır ama pişirme söz konusu değildir. Suyun sıcaklığı tamamen gidip soğuyuncaya kadar ya da en az bir saat pirinci suda bırakın. Pirinci süzün ve akan suyun beyazlığı gidip berraklaşuncaya kadar iyice yıkayın. Pirinç pilavını iki yöntemle pişirebilirsiniz:

Kavurma yöntemi:

Islanmış pirinci süzün, yağda şeffaflaşuncaya kadar kavurun. Su veya tavuk suyunu ölçüsüne göre ekleyin ve kısık ateşte kapalı olarak pişirin.

Haşlama Yöntemi:

Islanmış pirinci süzün, ölçüsüne göre su veya tavuk suyunda kaynatın. Suyunu çekince yağı eriterek ekleyin ve kısık ateşte kapalı olarak pişirin.

Her iki yöntemde de pirinç pişerken asla karıştırmayın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Pilavın üstü göz göz olup suyunu iyice çekince, altını kapatıp kapağın altına temiz pamuklu bir bez veya kâğıt havlu gerin ve kapağı tekrar kapatın. Bir süre kendini çekmesi için demlenmeye bırakın.

Su miktarını pirincin su çekme özelliğine göre ayarlamamız gerekir. Pirincin cinsine göre bire bir ölçüden, bire iki ölçüye kadar değişir. Genellikle bire bir buçuk esas alınır. Pirinç pilavına daha lezzetli olması için bir adet kesmeşeker koyabilirsiniz.

Pilav yaparken tarifte et veya kıyma yoksa, duru su ile pişirmek yerine tavuk veya et suyu kullanabilirsiniz. Hatta özel günlerde hindi pişirildiği zaman hindi suyu da kullanılabilir.

Tavuk suyu için:

Tavuğu bir bütün soğan ve bir tutam maydanoz sapı ile üstünü geçecek kadar su içinde haşlayın. Haşlarken suyuna tuz ve karabiber dışında bir çubuk tarçın da koyarsanız lezzeti olağanüstü olur, pilava değişik bir koku verir.