



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİRİNÇ PİLAVI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g pirinç
500 ml su, pirinci ıslatmak için
2 ½ tatlı kaşığı çorba kaşığı tuz
100 g tereyağı veya sadeyağ
1 ½ tatlı kaşığı toz şeker
650 ml et suyu veya tavuk suyu, kaynar

Pirinci bir kaba koyun, 500 ml su ve 2 tatlı kaşığı tuz ekleyip 30 dakika bekletin. Suyunu süzüp, pirincin suyu berraklaşınca kadar soğuk suyun altında yıkayın. Süzülmesi için bir kenara bırakın.

Orta boy yayvan bir tencerede yağı eritin, içine pirinci ilâve edin.

Orta ateşte tahta bir kaşıkla yavaş hareketlerle karıştırarak kavurun.

Pirinçler kaşıktan kurtulmaya başlayınca kavurmayı bırakın, pirinçlerin kırılmamasına özen gösterin. ½ tatlı kaşığı tuzu, şekerini ve et suyunu ekleyip bir kez daha karıştırarak tencerenin kapağını kapatın.

Kaynamaya başlayınca hemen ateşi kısıp ağır ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 18-20 dakika pişirin.

Pilavın üzerinde göz göz delikler oluştuğunda ocaktan alın.

Tencerenin kapağını açmadan 15 dakika dinlendirin.

Pilavı bir kevgir veya tahta kaşık yardımıyla dikkatlice kenarlarından ortaya doğru çevirerek karıştırın.

Üzerine temiz bir pamuklu bez veya kâğıt havlu örtün ve kapağını kapatıp 15 dakika beklettikten sonra servis edin.

Not: Pirinci kavurmadan önce tencereye 60 gram tel şehriye veya arpa şehriye koyup kavurarak şehriyeli pilav yapabilirsiniz.

