SADE PİLAV

Malzemesi
2 su bardağı pilavlık pirinç
3,5 su bardağı su, et, ya da tavuk suyu
3 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ayıklayıp, yıkayın, yayvan ve geniş bir ;kaba, ya da orta büyüklükte bir tepsiye koyun, üzerine ılık su dökün. 1-2 çay kaşığı tuz serpin. Elinizle hafifçe karıştırıp yarım veya bir saat süreyle ıslanmaya bırakın, ince delikli bir süzgeçle, ya da ıslattığınız kapta kenarından su akıtılarak ve akar su altında yıkayıp, süzün.
Diğer tarafta pilavı pişireceğiniz kalın dipli emaye, kalaylı-bakır, nikel-çelik bir tencerede, ya da yayvan, yüksek kenarlı ve iki kulplu bir tavada yağı eritin. Üzerine 3,5 bardak su, tavuk ya da et suyu koyun. Su kaynayınca tuz atın ve pirinci salın. Hafifçe bir defa daha karıştırarak tencerenin kapağını kapatın. Sıra ile 2-3 dakika harlı, 3-4 dakika orta ve 5-6 dakika çok hafif ısıda pişirin. Ocağı söndürüp, tencerenin kapağını açmadan 10 dakika pilavı dinlendirin.
Daha sonra kapağını açarak tahta bir kaşıkla, tencerenin kenarından itibaren çevirerek altüst edin. Dilerseniz karabiber serpin ve 5 dakika daha dinlendirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24354 • adı:Sade Pilav • gönderen:berzan47 • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:18