



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE PİRİNÇ PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı yağ
Tuz

Pirinçler bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.

Bir tencereye pilavın suyu (varsa et suyu) konur. Pilavın suyu şöyle hazırlanır: Kahramanmaraş'ımızın sarı çeltik pirinci, genelde pilavlarımızda kullandığımız çok lezzetli bir pirinç türüdür. Sarı çeltigin 1 ölçüğü için, 2-2,5 ölçük su konur. Her pirinç türünün kendine özgü bir su çekmesi vardır. Bu nedenle ilk kez kullanılmak istenen bir pirincin deneme-yanılma yöntemi ile su çekmesinin belirlenmesi gerekir. Aksi halde pilavlarımız ya fazla sulu olur, hamurlar;ya da az sulu olur, dik olur.

Tencereye pilavın suyu alınır.Az tuz atılır ve kaynatılır. Tuzlu suda bekletilen pirinçler, yıkandıktan sonra kaynayan suya konur ve hafif ateste pisirilir.

Yeterince dinlendirilen pirinç pilavı servis yapılmadan önce,bir tavada ısıtılan yağla yağlanır. Ahsap kasıkla karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

Not: Kahramanmaraş'ta Pirinç pilavını kazanda unut, bulgur pilavını karnında soğut. deyiminden de anlaşılabileceği gibi, pirinç pilavının iyice dinlendirilmesi gerekmektedir.