SAFRANLI PİLAV (İSPANYA)

MALZEMELER
250 gr. baldo pirinç
2.5 bardak tavuk suyu
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
6 adet bütün karanfil
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
4 çorba kaşığı limon suyu
Bir tutam safran
6 adet çekilmemiş biber tanesi
1 adet çubuk tarçın

Tereyağını büyük boy bir tencerede eritin ve doğradığınız soğanları içine ekleyip pembeleşinceye ve yumuşayıncaya dek kavurun. Karanfilleri, tane biberleri, pirinci ve çubuk tarçını da ilave edin ve 2-3 dakika kısık ateşte karıştırın.
Tavuk suyunu sıcak olarak ilave edin ve ardından limon kabuğu rendesi ve limon suyunu da ekleyin. Bir taşım kaynatın, sonra ateşi sonuna kadar kısın ve tencerenin kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Bu arada safranları küçük bir kâseye koyun ve üzerine 4 çorba kaşğı kaynamış su ilave edin. 5 dakika bir kenarda bekletin. (Safranlar bir parmak kalınlığında şişecek ve suyun rengini altın sarısı yapacaklar).
Safranları sudan çıkarın ve pilavın üzerine serpin. Suyu da pilavın üzerine gezdirin fakat sakın karıştırmayın. Kapağı tekrar kapatın ve 8 dakika daha pişirin. Buharının çıkması için ağzı açık olarak 5 dakika kadar bekletin ve bir çatalla pirinçleri ezmeden pilavı karıştırın. Son olarak içindeki baharat tanelerini çıkarın.

© lezzetler.com tarif no:46221 • adı:Safranlı Pilav (İspanya) • gönderen:meridyen • indirme tarihi:07.05.2024 - 19:11