ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
750 gram su, ya da et suyu (3 bardak)
80 gram sadeyağı, ya da tereyağı
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
60 gram (1 kahve fincanı) şehriye
Tuz

1 Bir tepsiye 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak taş ve darılarını ayıklamalı, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcakça su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. (Suyun çok sıcak olmamasına dikkat etmelidir).
2 Su soğuyunca, pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir.
3 Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sade, ya da tereyağı, 4 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa 60 gram arpa ya da tel şehriye (1 kahve fincanı arpa şehriyesi) ilâve ederek iyice kavurmalı, daha sonra 3 bardak su, ya da et suyu varsa tavuk suyu ile bir silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, sonra da kaynamakta olan bu suya, yıkanmış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri katarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır. (Tencerenin dibi tutmamasına önemle dikkat etmelidir. Buna göre tencereye hafifçe cızırdayınca ateşi daha fazla kısmalıdır).
4 Pirinç suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra, çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirme ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34643 • adı:ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI • gönderen:papürüs • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:04