



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TANE TANE PİLAVIN PÜF NOKTALARI

Pirinç pilavını parlak ve tane tane yapmak için yaygın olarak bilinen yöntemlerden biri limon kullanmaktır. Ancak herkesin bilmediği bir başka yöntem de bir tane küp şeker eklemektir.

Evet, tencereye sadece 1 küp şeker atarak pilavın hem parlak olmasını sağlayabilir hem de tane tane dökülen mükemmel bir sonuç elde edebilirsiniz.

Şekerin yanı sıra suya çok az miktarda karbonat eklemek de pilavın beyaz ve parlak görünmesine katkı sağlar. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta, pilavda karbonat miktarını fazla kaçırmamaktır; küçük bir tutam yeterlidir. Pilavın tane tane olması için ilk dikkat edilmesi gereken nokta, pilavlık pirinç seçmektir. Uzmanlara göre baldo pirinç, pilav yapmak için en uygunu.

Pirinci pişirmeden önce iyice yıkayıp nişastasından arındırmak önemlidir. Ayrıca, pirinci tuzlu suda en az 10 dakika bekletmek, lapa olmasını önleyecektir. Nişastasından tam arındırılmamış pirinç, pişerken su salacak ve pilavın kıvamını bozacaktır.

Pirinçler kavrulurken ocağın altını fazla açmamak ve sürekli karıştırmamak gerekir. Aralıklarla 1-2 dakika kadar karıştırarak her bir pirinç tanesinin kavrulmasını sağlamalısınız.

Eğer pilavı kaşığa alıp hafif salladığınızda tane tane dökülüyorsa, kavurma işlemi doğru yapılmış demektir.

Pilav kavrulduktan sonra ekleyeceğimiz suyun mutlaka kaynar su olması gerekmektedir. Ekstra lezzet katmak için suya bir miktar tereyağı ekleyebilirsiniz.

