YAĞSIZ PİLAV

Tuğrul Şavkay

1 adet tavuk (temizlenmiş), 1 kg.'lık
375 gr. baldo pirinci (1+2/3 su bardağı)
1/2 çay kaşığı sakız (az tuz ile dövülerek ufalanmış)
Tuz
1/3 çay kaşığı tarçın

Temizlenmiş tavuğu yıkayıp süzdürün ve bir tencereye koyun. Üzerini aşacak kadar su ile doldurup, tavuğu etleri kemiklerinden ayrılır duruma gelinceye kadar yaklaşık 45 dakika haşlayın. Haşlanmış tavuğu ve suyunu bir süzgeçten temiz bir tencereye boşaltın. Tavuğun etlerini süzgece iyice bastırarak bütün suyunun akmasını sağlayın.
Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.
Tavuk suyunun 750 ml.'sini (3 su bardağını) tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Su kaynayınca süzülmüş pirinci içine salıp, tuzunu, sakızını ve tarçınını katın. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin.
Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160409 • adı:Yağsız Pilav • gönderen:gül • indirme tarihi:08.05.2024 - 09:53