ZERDE PİLAV (PAKİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. pirinç
3 litre su
100 gr. kabukları soyulmuş badem
100 gr. kuru üzüm
9-10 adet kakule
1/2 tatlı kaşığı küçük hindistancevizi rendesi
1 tatlı kaşığı sarı yemek boyası
1/2 tatlı kaşığı safran
4 çorba kaşığı sıvıyağ
şurup için:
1 kg. toz şeker
2 su bardağı su

3 Litre suyu bir tencerede kaynatın. İçine 1 tatlı kaşığı sarı yemek boyasını atın. Yıkamış olduğunuz pirinçleri içine atın ve kaynamaya bırakın. Pirinçler pişince suyunu süzüp bir kenara bırakın.
2 su bardağı suyu 1 kg. şekerle birlikte bir tencereye koyun ve kaynamaya bırakın. Şurubunuz koyulaşınca indirin.
Kakuleleri kabukları ile birlikte dövün, sıvıyağı tencerede kızdırıp, içine dövmüş olduğunuz kakuleleri atın, hindistancevizi rendesini ilave edin. Karıştırarak biraz kavurun. Böylece kakulenin ve hindistancevizinin kokusu yağa geçer. Üzerine sıcak şurubu ekleyin ve daha önce pişirdiğiniz pirinci bu karışımın içine atın. Üzerine safranı ekleyin. 15 dakika kadar hafif ateşte kaynadıktan ve pirinç şurubu içtikten sonra üzerine bademleri bütün olarak atın, kuru üzümleri ilave edin ve kapağını kapatarak 5 dakika kadar kısık ateşte demlenmeye bırakın. Daha sonra ateşten alıp dinlendirin.
Dinlenmiş Zerde Pilav'ınızı ezmeden karıştırarak oval bir servis tabağına alın ve sıcak olarak servis yapın.
Pirincinizi pişirirken iyice yumuşamasına dikkat edin. Çünkü pirinç şurupla pişerken biraz sertleşir.
Pakistanlılar Zerde Pilav'ı düğünlerde yaparlar; özellikle kına gecelerinde. Kına gecesinde kız evinde geline kına yakılırken, Zerde Pilav pişirilerek oğlan evinden gelen konuklara ve kız tarafının konuklarına ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:39197 • adı:Zerde Pilav (Pakistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:11