

Jollof Rice (Batı Afrika Usulü Domatesli Pilav)

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Domates, kapya biber ve salçayla koyu renkli bir sos hazırlayıp pirinci bu aromalı sıvıda kapağı kapalı pişirin. Pilavın dibi hafif tutmaya başlamadan sıvıyı doğru ölçmek ve kapağı sık açmamak önemlidir.

Malzemeler:

- 2 su bardağı uzun taneli pirinç
- 3 olgun domates
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
- 3 su bardağı sebze suyu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 defne yaprağı
- Tuz ve pul biber

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Pirinci birkaç kez yıkayıp süzün. Domates ve biberi rondoda püre yapın; çok suluysa püreyi kısa süre süzerek fazla suyunu alın.

Servis Önerisi:

Maydanoz ve limon dilimiyle sıcak servis edin. İsteğe bağlı ızgara tavuk ekleyecekseniz ayrı hazırlayın; bu paketteki temel tarif etsizdir.

Yapılışı:

1. Domatesli tabanı koyultun:

- Tencerede yağı ısıtıp ince doğranmış soğanı yumuşatın. Sarımsak, zencefil ve salçayı ekleyip bir dakika kavurun.
- Domates-biber püresini dökün. Karışımı orta ateşte, yağ yüzeyde ince bir tabaka halinde görünene kadar 10-12 dakika pişirin.

2. Pirinç ve suyu ekleyin:

- Yıkanmış pirinci sosla harmanlayın. Sebze suyunu, kekiği, defne yaprağını ve baharatları ekleyip bir kez karıştırın.
- Kaynama başlayınca kapağı kapatıp ateşi en kısığa alın. Pirinç tanelerini ezmemek için pişerken sürekli karıştırmayın.

3. Demlendirip havalandırın:

- Sıvı çekildikten sonra ocağı kapatıp kapağı kapalı 10 dakika bekletin. Defne yaprağını çıkarın.
- Pilavı çatalla alttan üste doğru kabartın. Taneler hâlâ diri görünüyorsa iki yemek kaşığı sıcak su ekleyip 5 dakika daha kapalı tutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç taneleri sosla turuncu-kırmızı renge dönmeli, ortaları sert kalmamalı ve tencere tabanında su birikmemelidir.

Saklama:

Pilavı sığ kaplara paylaştırıp iki saat içinde soğutun ve buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken az su ekleyip kapaklı tutun.

>> **İpucu:** Sosun fazla sulu kalması pirinci lapa yapar; pirinci eklemeden önce domates püresinin suyunu belirgin biçimde çektirin.

Kiraz'ın Mutfağı