



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İç Pilav



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Süre Notu: 10 dakika aktif hazırlık ve 25 dakika pişirmeye 15 dakika pirinç bekletme ve 15 dakika demleme eklenirse yaklaşık 65 dakikalık planlama gerekir. Bazı hazırlıklar eşzamanlı yapılabilir.

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 2 su bardağı sıcak tavuk suyu veya su

Ön Hazırlık:

İç pilav için pirinci 15 dakika ılık tuzlu suda bekletip yıkayın ve süzün. Kuş üzümünü ayıklayıp yıkayın; dolmalık fıstığı yakmadan kavurmak için soğanı önce yumuşatın.

Servis Önerisi:

Ocağı kapatıp 15 dakika demlendirin. Ardından pilavı alttan üste nazikçe havalandırıp sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci Hazırlama:

- Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin .
- Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün.



2. İç Harcın Hazırlanması:

- Bir tencerede tereyağını ve sıvı yağı eritin.
- Soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Dolmalık fıstıkları ekleyip hafifçe kızarana kadar kavurun.
- Kuş üzümünü ve baharatları ekleyerek karıştırın.

3. Pilavı Pişirme:

- Pirinci ekleyip 2-3 dakika kavurun .
- Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyerek karıştırın.
- Kapağını kapatıp kısık ateşte 12-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin .
- Ocaktan aldıktan sonra 15 dakika demlenmeye bırakın .

4. Servis:

- Hafifçe karıştırarak kabartın ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fıstıklar açık altın renk almalı, baharatlar yanmamalı. Pirinç suyunu çekmiş ve yumuşamış olmalı; demleme sırasında kapağı sık açmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı