



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Limonlu Dereotlu Piring Pilavı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun kabuğu
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 demet dereotu
- Tuz
- Beyaz biber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Izgara balık veya tavuk yanında sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Pirinci ılık tuzlu suda bekletip berrak su çıkana kadar yıkayın.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

2. Pirinci kavurun:

- Süzülen pirinci tereyağı ve zeytinyağında saydamlaşana kadar çevirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Pilavı pişirin:

- Sıcak tavuk suyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte suyunu çektin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

4. Lezzetlendirin:

- Dinlenen pilava limon kabuğu, limon suyu ve dereotunu nazikçe ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Limonu pişirme sonunda eklemek taze aromasının kaybolmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı