

Safranlı Nohutlu Basmati Pilavı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Basmati pirincini safranlı sıcak sıvıda tane tane pişirip nohutla tamamlayın. Safranı doğrudan tencereye atmak yerine sıcak suda açmak rengini daha eşit yayar.

Malzemeler:

- 2 su bardağı basmati pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım çay kaşığı safran
- 2 yemek kaşığı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Pirinci berrak su akana kadar yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin, ardından iyice süzün. Nohutları kabuklarından ayırmanız gerekmez.

Servis Önerisi:

Pilavı ana yemeklerin yanında sıcak servis edin. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Safranı açın:

- Safranı iki yemek kaşığı sıcak suya ekleyip 10 dakika bekletin. Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı

- İnce doğranmış soğanı saydamlaşana kadar kavurun. Süzülmüş basmati pirincini ekleyip taneleri kırmadan 2 dakika çevirin.

2. Sıvıyı ekleyip pişirin:

- Sıcak sebze suyunu ve safranlı suyu pirince ekleyin. Nohutları, tuz ve karabiberi katıp bir kez karıştırın.
- Kaynadığında kapağı kapatıp ateşi en kısığa alın. Sıvı tamamen çekilene kadar kapağı açmadan yaklaşık 12-15 dakika pişirin.

3. Pilavı dinlendirin:

- Ocağı kapatıp kapağı kapalı şekilde 10 dakika bekletin. Basmati tanelerini çatalla nazikçe havalandırın.
- Nohutların dibe çökmesini önlemek için servis öncesi pilavı alttan üste hafifçe karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç taneleri uzamış ve yumuşak olmalı, merkezlerinde sertlik kalmamalıdır. Pilavda sıvı birikmemelidir.

Saklama:

Artanı sığ kaba alıp hızla soğutun ve buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken bir kaşık su ekleyip kapağı kapalı tutun.

>> **İpucu:** Safranı önceden sıcak suda bekletmek hem rengin hem kokunun tencereye daha dengeli dağılmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı