



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Yunan Usulü Ispanaklı Pirinç



**Süre:** 45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı pirinç
- 500 g ıspanak
- 1 kuru soğan
- 4 dal taze soğan
- Yarım demet dereotu
- 3 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Tuz ve karabiber

## **Ön Hazırlık:**

2 su bardağı pirinç, 500 g ıspanak ve 1 kuru soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## **Servis Önerisi:**

Pilavı on dakika dinlendirip ana yemeğin yanında veya yoğurtla servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

## **Yapılışı:**

### **1. Taneli malzemeyi hazırlayın:**

- 2 su bardağı pirinç için gerekli yıkama veya haşlama hazırlığını yapın; 500 g ıspanak ve 1 kuru soğan malzemelerini doğrayın.



- Suyun veya et suyunun sıcak olmasını sağlayın ve bütün ölçüleri önceden hazırlayın.

## **2. Lezzet tabanını kurun:**

- Yağı geniş tencerede ısıtıp aromatik veya sert dokulu malzemeleri yumuşayana kadar çevirin.
- Salça veya baharat kullanılıyorsa kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.

## **3. Pişirmeyi tamamlayın:**

- Ana tahıl ya da makarnayı ekleyip sıvıyı kontrollü biçimde ilave edin.
- Taneleri ezmeden karıştırın ve ölçülü ateşte diri fakat çiğ olmayan kıvama getirin.

## **4. Dinlendirin ve karıştırın:**

- Ocaktan almadan önce tuz ve sıvı dengesini kontrol edin.
- Pilavı demlendirip havalandırın veya makarnayı sosla iyice kaplayarak bekletmeden servis edin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Taneler diri fakat çiğ olmayan yapıda kalmalı ve birbirine hamur gibi yapışmamalıdır. Sıvı tamamen dengelenmeli; dinlenme sonunda tabanda su birikmemelidir. Tencerenin dibinde tutma başlıyorsa karıştırarak ezmek yerine ateşi azaltın ve sıcak sıvıyı küçük ölçülerle tamamlayın.

## **Saklama:**

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıg bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Limon suyunu ocaktan aldıktan sonra ekleyerek taze tadını koruyun.