

İç Pilav

Geleneksel Türk İç Pilav tarifi - pirinç, fındık ve kestane ile. Özel günler ve bayramlar için mükemmel olan lezzetli bir doldurulmuş pirinç yemeği.

20 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 6.4 ons dolmalık fıstık
- 6.4 ons badem
- 0.6 libre kestane
- 0.8 libre pirinç
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0 pul biber
- 0 karabiber
- 0 tarçın
- 0 tuz
- 0 yenibahar

Yapılışı

1 Malzemeleri hazırlayın

Pirinci su berraklaşana kadar soğuk suda yıkayın, sonra 15 dakika bekletip tamamen süzün. Kestaneleri soyun ve lokma büyüklüğünde küçük parçalar halinde kabaca doğrayın.

2 Fındıkları kavurun

Kalın tabanlı bir tencerede orta ateşte 4 yemek kaşığı tereyağı ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Antep fıstığı ve bademini ekleyip altın rengi ve aromatik olana kadar sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurun.

3 Kavrulmuş fındıkları tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırın. Baharatları eşit şekilde dağıtmak için iyice karıştırın.

4 **Pirinci pişirin**

Süzülmüş pirinci baharatlı fındıklara ekleyip her tane aromatik yağ ve tereyağı karışımıyla kaplanana kadar 2-3 dakika nazikçe karıştırın.

5 3 su bardağı (750ml) sıcak su dökün ve bir kez karıştırın. Orta-yüksek ateşte kaynatın, sonra hemen ateşi kısın ve sıkıca kapakla örtün.

6 Kapağı kaldırmadan 15 dakika kaynatın. Kapağı hızlıca kaldırarak doğranmış kestaneleri pirincin üzerine serpip tekrar kapatarak ekleyin.

7 Pirinç yumuşayıp tüm sıvı emilinceye kadar 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ateşten alın ve buğulanıp pişmeyi tamamlaması için kapalı olarak 10 dakika bekletin.

8 Pirinci çatalla nazikçe kabartın, kestaneleri karıştırın ve sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

Eşit pişme sağlamak ve işlem sırasında tanelerin kırılmasını önlemek için pirinci pişirmeden önce 15-20 dakika ılık suda bekletin.

Fındıkları altın rengi ve aromatik olana kadar kavurun, ancak çok hızlı bir şekilde mükemmelden acıya dönüşebileceği için yanmamasına dikkat edin.

Sıvı eklerken, pirincin yapışkan veya düzensiz pişmesine neden olabilecek sıcaklık şokunu önlemek için sıcak su veya et suyu kullanın.

Son pişirme aşamasında tencerenin kapağını kapalı tutun ve sık sık kaldırmaktan kaçının, çünkü bu pirincin düzgün pişmesi için gereken önemli buharı serbest bırakır.

Kestanelerin düzgün pişip pişmediğini kontrol etmek için bıçakla kolayca delinebilmeli ancak kesildiğinde şeklini korumalıdır.

Lezzetlerin karışması ve pirincin düzgün oturması için bitmiş pilavı servis etmeden önce ateşten alıp 10 dakika dinlendirin.

Ekstra lezzet derinliği için pişirme suyunun yarısını tavuk veya sebze et suyuyla değiştirebilirsiniz.

Bireysel tane yapısını korumak için pirinci şiddetli karıştırmak yerine çatalla nazikçe kabartın.