

# Karnabahar Pilavı

Sağlıklı karnabahar pilavı tarifi - geleneksel pirince düşük karbonhidratlı, keto dostu alternatif. Kolay Çin usulü sebzeli karnabahar kavurması.

40 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

1h

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 kg karnabahar
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1 bardak taze soğan
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı taze kök zencefil
- 2 sivri biber
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 bardak bezelye
- 1 bardak havuç
- 1 bardak yeşil fasulye
- 1 çay kaşığı pirinç sirkesi
- 1 çay kaşığı kavrulmuş susam yağı
- 1 bardak yerfıstığı
- 3 dilim domuz pastırması
- 1 çay kaşığı tuz

## Yapılışı

### 1 Karnabaharı Hazırlayın

1 kg karnabaharı tüm yaprakları ve kalın sapları çıkararak küçük çiçekler halinde kesin. Çiçekleri pilav

büyüklüğündeki tanelere benzeyene kadar mutfak robotunda darbe verin, gerekirse gruplar halinde çalışın.

## 2 Temeli Pişirin

Büyük bir wok veya kalın tabanlı tavada orta-yüksek ateşte (180°C/350°F) 1 yemek kaşığı yağı ısıtın. Kıyılmış 3 diş sarımsağı ekleyin ve kokusu çıkana kadar ancak kızarmadan 30 saniye kavurun.

3 Karnabahar pilavını tavaya ekleyin ve sık sık karıştırarak 3-4 dakika kavurun, karnabahar yumuşamaya başlayana kadar ancak hala çiğneme hissi olana kadar.

## 4 Sıvı ve Baharatları Ekleyin

Karnabaharı tavanın bir tarafına itin ve boş alana kalan 4 yemek kaşığı yağı ekleyin. Yağa 1 su bardağı pirinç, 1 su bardağı et suyu ve 1 su bardağı su ekleyin, karıştırarak birleştirin.

5 Pirinç karışımını karnabaharla karıştırın ve 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiber ekleyin. İyi karışana kadar her şeyi birlikte karıştırın.

## 6 Pilavı Kaynatın

Karışımı kaynatın, sonra ateşi kısın ve tavayı kapatın. Pirinç yumuşayıp sıvının çoğunu çekene kadar 15-18 dakika kaynatın.

7 Ateşten alın ve pirincin kalan sıvıyı emmeyi bitirmesi ve buharlaması için kapalı olarak 5 dakika bekletin.

## 8 Tamamlayın ve Servis Yapın

Kapağı çıkarın ve pilavı çatalla nazikçe kabartın, karnabahar ve pirinci birlikte karıştırın. Tadına bakın ve gerekirse ilave tuz ve karabiber ile baharat dengesini ayarlayın. Sıcakken hemen servis yapın.

## İpuçları

Mümkün olduğunca taze karnabahar kullanın ve hazır ambalajlanmış karnabahar pilavı yerine kendiniz rendeleyin. Taze karnabahar daha iyi doku ve lezzet sağlar ve parçaların boyutunu kontrol edebilirsiniz.

Mutfak robotunda karnabaharı aşırı işlemeyin. Küçük gruplar halinde çalışın ve pilav benzeri taneler yerine hamurumsu bir karışım oluşturmamak için kısa darbe verin.

Karnabahar pilavını orta-yüksek ateşte hızlıca pişirin ve tavadan hemen çıkarın. Uzun pişirme onu sulu hale getirir ve çekici dokusunu kaybettirir.

Soya sosu eklerken tuzla ilgili dikkatli olun, çünkü zaten önemli miktarda sodyum içerir. Gittikçe tadına bakın ve baharat dengesini buna göre ayarlayın.

Yemeği sağlıklı tutmak için minimum yağ kullanın. Pişirme süreci boyunca kullandığınız yağ miktarını kontrol etmek için sprey şişe yardımcı olabilir.

Fazla nemi gidermek ve daha iyi doku elde etmek için pişirmeden önce karnabahar pilavını kağıt havluyla kurutun.

Malzemeleri ayrı ayrı pişirin ve sonunda birleştirin, böylece tavayı doldurmaktan kaçının ve tüm bileşenlerin eşit pişmesini sağlayın.

Ekstra lezzet derinliği katan hafif karamelizasyona izin vermek için karışımlar arasında karnabahar pilavının 30-60 saniye hareketsiz kalmasını sağlayın.