

# Meksika Pilavı

Domates, soğan ve kimyon ile otantik Mexican pilav tarifi. Taco, enchilada ve Mexican ana yemekleri için mükemmel garnitür. 30 dakikada hazır!

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 bardak pirinç
- 2 bardak su
- 2 yemek kaşığı kanola yağı
- 8 ons domates
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 havuç
- 1 bardak bezelye
- 1 jalapeno biberi
- 1 bardak sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı kişniş

## Yapılışı

### 1 Pirinci hazırlayın

1 su bardağı pirinci ince telli süzgeçte soğuk akan su altında, su berraklaşana kadar, yaklaşık 1-2 dakika yıkayın. İyice süzün ve bir kenara ayırın.

## 2 Sebzeleri hazırlayın

1 soğanı küçük parçalar halinde doğrayın. 2 diş sarımsakı rendeleyin. 1 dolma biberi küçük parçalar halinde doğrayın.

## 3 Pirinci kavurun

Büyük, kalın tabanlı bir tencerede orta ateşte (160°C/320°F) 2 yemek kaşığı yağı ısıtın. Süzölmüş pirinci ekleyin ve sürekli karıştırarak 3-4 dakika, pirinç altın kahverengine gelene ve hafif çıtırdama sesleri çıkarana kadar pişirin.

## 4 Lezzet tabanını oluşturun

Kavurulmuş pirincin üzerine doğranmış soğan, rendelenmiş sarımsak ve doğranmış dolma biber ekleyin. Sık sık karıştırarak 3-4 dakika, soğan yumuşayıp şeffaflaşana kadar pişirin.

## 5 Sıvıları ve baharatları ekleyin

1 su bardağı domates sosu ve 2 su bardağı su veya et suyu ekleyip karıştırın. 1'er çay kaşığı tuz, kimyon, acı kırmızı toz biber ve karabiber ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırmak için iyice karıştırın.

## 6 Add remaining vegetables

1 su bardağı karışık sebze (mısır, bezelye veya küp doğranmış havuç gibi) ekleyip karıştırın. Karışımı orta-yüksek ateşte fokur fokur kaynama noktasına getirin.

## 7 Pirinci kaynatın

Kaynadığında, ateşi hemen kısın ve sıkıca kapağını kapatın. Kapağı kaldırmadan 18-20 dakika, pirinç yumuşayıp sıvının çoğunu emene kadar kaynatın.

## 8 Dinlendirin ve servis edin

Ateşten alın ve pirincin buharlamasını tamamlaması için kapalı halde 10 dakika bekletin. Çatalla kabartın ve servis etmeden önce 2 yemek kaşığı kıyılmış taze maydanozla süsleyin.

## İpuçları

Fazla nişastayı gidermek için pirinci soğuk suda, su berraklaşana kadar yıkayın - bu pişirme sırasında tanelerin birbirine yapışmasını önler.

Kavurma aşamasında pirincin yanmasına neden olabilecek sıcak noktaları önlemek için kalın tabanlı bir tencere veya döküm demir tencere kullanın.

Pirinci altın kahverengine gelene ve karıştırıldığında hafif çıtırdama sesi çıkarana kadar kavurun - bu mükemmel ayrı taneler için temel oluşturur.

Pirinç kaynarken kapağı kaldırma isteğine karşı durun, çünkü bu eşit pişirme için gerekli olan önemli buharı kaçıtır.

Pirinç yumuşamadan sıvı buharlaşırsa, pişirmeyi tamamlamak için küçük miktarlarda ılık et suyu veya su ekleyin.

Fazla nemin yeniden dağılması ve hamurumsu doku oluşmasını önlemek için pişmiş pirinci servis etmeden önce ateşten alarak 10 dakika dinlendirin.

Taneleri birbirine karıştırmaktan kaçınmak için pirinci kaşık yerine çatalla kabartın.

Ekstra lezzet için, kavurulmuş pirinci eklemeden önce soğan ve sarımsakları kokularını salana kadar soteleyin - bu tat katmanları oluşturur.