

Zerdeçalı Pirinç Pilavı

Zerdeçalı Pirinç Pilavı - Altın sarısı zerdeçalı pirinç pilavı tarifi aromatik baharatlarla. Et ve köri yemekleriyle mükemmel olan kolay Türk garnitürü.

15 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1.5 bardak pirinç
- 2 bardak su
- 1.6 ons tereyağ
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1 Pirinci hazırlayın

1,5 su bardağı basmati pirinci soğuk suda su berraklaşana kadar yıkayın, yaklaşık 3-4 yıkama. Pirinci soğuk suda 30 dakika bekletin, ardından tamamen süzün.

2 Pirinci kavurun

Kalın tabanlı bir tencerede orta ateşte 45g tereyağını eritin ve köpürene kadar ısıtın. Süzülmüş pirinci ekleyin ve her taneyi tereyağıyla kaplamak için nazikçe karıştırın, pirinç hafifçe kavrulup kokana kadar 2-3 dakika pişirin.

3 Pirince 1 tsp zerdeçal ekleyin ve eşit dağılması için dikkatli bir şekilde karıştırın, pirinç altın sarısı olana ve zerdeçal kokana kadar 1 dakika pişirin.

4 Sıvı ve baharatları ekleyin

1,5 tsp tuz ekleyin ve karışması için karıştırın. 2 su bardağı su dökün ve yüksek ateşte fokurdayarak kaynatın, yapışmayı önlemek için bir kez karıştırın.

5 Pilavı pişirin

Kaynadıktan sonra ısıyı hemen en düşük ayara indirin ve tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Kapağı açmadan

veya karıştırılmadan 18 dakika pişirin.

6 Dinlendirin ve servis yapın

Tencerenin ateşten alın ve pirincin buhar alıp kalan sıvıyı emmesine izin vermek için kapalı olarak 5 dakika bekletin. Kapağı açın ve servis etmeden önce taneleri ayırmak için pirinci çatalla nazikçe karıştırın.

İpuçları

Basmati pirincini su berraklaşana kadar iyice yıkayın, ardından pişirmeden önce 30 dakika suda bekletin. Bu fazla nişastayı uzaklaştırır ve mükemmel ayrılmış, kabarık taneler elde etmeye yardımcı olur.

Sıvı eklemeyen önce pirinci tereyağı veya yağda 2-3 dakika kavurun. Bu teknik her tanenin etrafında koruyucu bir kaplama oluşturur, bulamaçlaşmayı önler ve ince fındık aroması katar.

Basmati pirinç için 1:1,5 pirinç-sıvı oranında emme yöntemini kullanın. Kaynatın, ardından ısıyı en düşük ayağa indirin ve kapağı açmadan tam 18 dakika kapalı olarak pişirin.

Zerdeçalı suya eklemek yerine pirinçle birlikte yağda açın. Bu teknik aromayı yoğunlaştırır ve yemek boyunca eşit renk dağılımı sağlar.

Pişirdikten sonra pilavı ateşten alın ve 5 dakika dinlendirin, ardından çatalla nazikçe karıştırın. Bu dinlenme süresi tanelerin sertleşmesine ve güzelce ayrılmasına olanak tanır.

Gelişmiş lezzet için suyun yarısını kaliteli tavuk veya sebze suyu ile değiştirin. Bu narin zerdeçal tadını bastırmadan derinlik katar.

Piştirme sırasında tüm lezzetleri artırmak için bir tutam tuz ekleyin ve servis etmeden önce tadına bakın. Tuz, zerdeçalın toprak notalarını bastırmamalı, tamamlamalı.

Servis etmeden hemen önce maydanoz veya dereotu gibi taze otlarla süsleyin, altın pirincin güzel kontrastını oluşturan renk patlaması ve tazelik için.