BARBUNYALI PİLAV

1 su bardağı kuru barbunya
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

Barbunya akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
İnce kıyılmış soğan, ısıtılmış yağa atılır, üzerine tuz serpilir, adeta kuru bir ifade kazanana kadar kavrulur.
Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış, süzülmüş pirinç ilave ediliğr, şeffaflaşana dek kavrulur.
Sonra rendenin iri kenarı ile rendelenmiş havuç katılır, birkaç tur çevrilir.
Son olarak suyu süzülmüş haşlanmış barbunya ve tuz konur, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, 10-12 dakika pişirilir.
Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pirinçler zedelenmeyecek şekilde karıştırılır. Islatılmış servis kasesine biraz bastırarak konur, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Eğer pilav sofrada servis edilecekse hafif ıslatılmış kek kalıbına yerleştirilerek, büyük servis tabağına ters çevrilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1342 | Adı: Barbunyalı Pilav | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 03:23