



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAFRANLI PİLAV



2 Su bardağı pirinç
1 Tatlı kaşığı safran
1 Çorba kaşığı tereyağı
4 Çorba kaşığı ay çiçek yağı
3,5 Su bardağı et suyu
2 Çorba kaşığı su
2 Tatlı kaşığı tuz

Küçük bir kaseye safran konur, üzerine 2 çorba kaşığı su eklenir. Safranın renginin çıkması için yarım saat bekletilir.

Süre sonunda pirinç, bol suda iyice yıkanır, suda bekletilmeden süzgece alınır.

Tencereye tereyağı ve ay çiçek yağı konur, orta ateşte yağlar karıştırılır, tereyağı eriyince süzölmüş pirinç eklenir.

Pirinç sertleşip şeffaf bir hal alana kadar orta ateşte kavrulur. Üzerine suda bekletilmiş safran, suyu ile beraber dökölür, birkaç kez çevrilir.

Tuz eklenir, en son et suyu katılır, tencerenin kapağı kapalı olarak önce orta ateşte 10 dakika, sonra çok kısık ateşte 10 – 15 dakika pişirilir.

Ocak kapatıldıktan sonra tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir, en az yarım saat dinlendirilir, daha sonra pirinçler kırılmayacak şekilde pilav karıştırılır, küçük bir kase hafif ıslatılır, fazla bastırmadan safranlı pilav konur, servis tabağına ters çevrilir, üzerine birkaç adet kuru safran serpilir.

Not: Safran tekstilde boya malzemesi olarak da kullanılır. 1 gr. safran 1 ton suyu boyar.