Haşlama tekniğiyle pirinç pilavı

Tarifin tamamı

Malzemeler

330 g	Pirinç 2 su bardağı
801 g	Su 4 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
100 g	Margarin ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Derin bir tencerede suyu tuzla birlikte yüksek ateşte kaynatın.
2. Islatılıp yıkanmış pirinci kaynayan suya ekleyip karıştırın; kapağı kapatmayın. Kaynayınca ateşi azaltın, taneler uzayıp yumuşayana dek karıştırmadan pişirin.
3. Pirinci kevgirle süzün.
4. Pilav tenceresinde margarini kızdırın, süzülmüş pirinci ekleyip yağla karıştırın.
5. Kapağı kapatın. Tencerenin ağzına kalın, düz bir kâğıt koyup sıkıca örtün ve pilavı 30 dakika demlenmeye bırakın.
   30 dk
6. Servisten önce pilavı kevgirle birkaç kez alttan üste çevirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Pilavlar (2019)
tatname.com/tr/tarif/hasalama-pirinc-pilavi-meb-pilavlar