Kavurma tekniğiyle pirinç pilavı

Tarifin tamamı

Malzemeler

330 g	Pirinç 2 su bardağı
601 g	Su 3 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. Pilav tenceresinde margarini yakmadan kızdırın.
2. Islatılıp yıkanmış pirinci ekleyin. Renk vermeden, alttan üste doğru karıştırarak, kurumuş görünüp şeffaflaşana dek kavurun.
3. Suyu kaynatın; kaynar suyu kavrulmuş pirincin üzerine ekleyip karıştırın, tencerenin kapağını kapatın.
4. Tuzu ekleyin. Bir taşım kaynayınca ateşi azaltarak pişirin: önce 5 dakika yüksek, 5 dakika orta, son 5 dakika düşük ateşte. Pişerken karıştırmayın.
   15 dk
5. Su çekilince tanelerin yumuşayıp yumuşamadığını çatalla deneyin. Taneler hâlâ sertse dilerseniz üzerine az miktar sıcak su gezdirebilirsiniz. Yumuşayınca altını kapatın.
6. Tencere ağzını kalın, düz bir kâğıtla ya da kâğıt havluyla sıkı biçimde örtüp 30 dakika demlendirin. Sofraya vermeden önce pilavı kevgirle birkaç kez alttan üste karıştırın.
   30 dk

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