

Safranlı Pilav



Safran baharatlar içerisinde en pahalı ve en özel olan baharatlardan biridir. **Dünya mutfaklarında** safranlı yiyecekler çok yaygın olmasına rağmen Türk mutfağına yeri ve kullanım tarihi çok yenidir. Ülkemizde safran, Safranbolu’da az miktarda yetiştirilmekte olup ana vatanı ise, daha çok **uzak doğudur**.

Malzemeler : (12 kişilik)

1. Pirinç (4 su bardağı/ince-uzun pirinç)
2. Safran (1 fincana yakın)
3. Tereyağı (100 gr)
4. Tuz (yarım yemek kaşığı)
5. Su (6 su bardağı/sıcak)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Pirinçleri ayıklayıp yüzeyini örtecek kadar suyla ıslatmaya bırakınız.
2. Altı su bardağı suyu bir kaptan kaynatıp ocaktan alınız.
3. Sıcak suyun içine **safranları** da atıp karıştırıp bekletmeye bırakınız.
4. Pirinçleri süzüp birkaç kez yıkayınız. Pirinçlerin tamamen süzüldüğünden emin olunuz.
5. Ölçülü yağı pilav pişirme tenceresine konur ve eritilir. Pişirme kabınının yayvan olmasına özen gösteriniz. Yayvan pişirme kaplarında daha iyi sonuçlar alınmaktadır.
6. Pirinçler tencereye boşaltılır.
7. Kavurma tekniğine göre pirinçler düşük ateşte pişirilir. Ocağın ateşi yüksek olursa, pirinçlerinizin dış yüzeyini hemen yakarsınız. Bu durum besin değeri kaybına, lezzet ve görünüşün kötü olmasına sebep verir.
8. Tuz ilave edilerek 5 dakika kadar karıştırılarak pirinçler yağda kavrulur.
9. Pirinçlerinizi kevgirle karıştırırken **çakıl taşı sesi** gelirse kavurma tamamlanmış anlamına gelir.
10. Safranlı sıcak suyu pirince ilave edip karıştırıp tencerenin kapağını kapatınız.
11. Pişme tamamlanıncaya kadar ateş en düşük seviyede olmalıdır. Kaliteli pilav hazırlamada bu da en önemli kuraldır.
12. Pilav suyunu çektikten sonra ocağı kapatıp pilavı 10-15 dakika kadar **demlenmeye** bırakınız.
13. Sıcak olarak servis ediniz.
14. Afiyet olsun...