



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

SAFRANLI PİLAV



2 Su bardağı p r n 
1 Tatlı kaşığı safran
1  orba kaşığı tereyağı
4  orba kaşığı ay   ek yağı
3,5 Su bardağı et suyu
2  orba 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 p r n , bol suda iyice yıkanır, suda bekletilmeden süzgece alınır.

Tencereye tereyağı ve ay   ek yağı konur, orta ateşte yağlar karıştırılır, tereyağı eriyince s z lm   p r n  eklenir.

P r n  sertle ip şeffaf bir hal alana kadar orta ateşte kavrulur.  zerine suda bekletilmiş safran, suyu ile beraber dökülür, 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 p r n ler 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.