

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

## **PİLAVLAR**

**Ankara, 2019**

- Bu materyal, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR .....	iii
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	2
1. PİLAV PIŞİRME TEKNİKLERİ.....	2
1.1. Pilav Pişirmede Kullanılan Tahıllar ve Tahıl Ürünleri .....	2
1.2. Tahıl ve Tahıl Ürünlerini Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	2
1.3. Pirinçlerin Sınıflandırılması .....	3
1.3.1. Renklerine Göre.....	3
1.3.2. Şekillerine Göre .....	4
1.3.3. Cinslerine Göre.....	4
1.4. Pilavların Menüdeki Yeri ve Önemi .....	5
1.5. Pilav Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler .....	6
1.5.1 Araçlar .....	6
1.5.2. Gereçler .....	6
1.6. Pilav Pişirme Teknikleri.....	6
1.6.1. Haşlama Tekniği ile Pilav Pişirme.....	7
1.6.2. Salma Tekniği ile Pilav Pişirme .....	7
1.6.3. Kavurma Tekniği ile Pilav Pişirme.....	7
1.7. Pilav Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	8
UYGULAMA FAALİYETİ.....	10
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	16
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	19
2. ULUSLARARASI PİLAVLAR.....	19
2.1. Uluslararası Mutfaqlarda Pilavların Yeri ve Önemi .....	19
2.1.1. Suriye Usulü Pilav .....	20
2.1.2. Lübnan Usulü Pilav .....	20
2.1.3.Mısır Usulü Pilav .....	20
2.1.4. İran Usulü Pilav .....	20
2.1.5. Çin Usulü Pilav.....	20
2.2. Çeşitli Uluslardan Pilav Örnekleri .....	20
2.2.1. İtalyan Usulü (Risotto) .....	21
2.2.2. İspanyol Usulü (Paella).....	25
2.2.3.Arap ve İran Usulü.....	26
2.2.4. Çin Usulü.....	26
2.2.5.Hint Usulü.....	27
2.2.6. Japon Usulü .....	27
DEĞERLER ETKİNLİĞİ .....	30
UYGULAMA FAALİYETİ.....	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	38
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	40
3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAV PIŞİRMEK.....	40
3.1.Türk Mutfağında Pilavların Yeri ve Önemi .....	40
3.2. Türk Mutfağında Pilav Çeşitleri .....	42
3.2.1. Sebzeli Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları .....	42
3.2.2. Etli Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları .....	43
3.2.3. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri .....	45
3.2.4. Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları.....	47

---

3.3. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	48
DEĞERLER ETKİNLİĞİ .....	49
UYGULAMA FAALİYETİ.....	50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	64
MODÜL DEĞERLENDİRME .....	67
CEVAP ANAHTARLARI.....	68
KAYNAKÇA.....	70

# AÇIKLAMALAR

<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL</b>	<b>Aşçılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Pilavlar</b>
<b>MODÜLÜN SÜRESİ</b>	40/14
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	Bireye / öğrenciye pilavların hazırlanması ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
<b>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde ön hazırlıkları yaparak çeşitli teknikler ile pilav pişirebileceksiniz.</li><li>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde dünya mutfaklarından pilavlar pişirebileceksiniz.</li><li>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü pilavlar pişirebileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<p><b>Ortam:</b> Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım ve araç gereçler sağlanmalıdır.</p> <p>Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır.</p> <p><b>Donanım:</b> Ocak, teflon veya kalın tabanlı yayvan tencere, küvet, ölçü kabı, kevgir, tel süzgeç servis tabağı, kâse, tava, tahta kaşık, tepsi.</p>
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

# GİRİŞ

**Sevgili Öğrencimiz,**

Pilavlar geçmişten günümüze önemini yitirmeden gelmiş, bizim kültürümüzde ayrı yemek çeşidi olarak yer alan geleneksel yemeklerimizdendir. Eski çağlarda pirinç, Hindistan'dan göç yollarıyla Anadolu'ya gelmiş ve sofralarımıza yerleşmiştir.

Osmanlı mutfağında olduğu gibi bugün de pilav, sofralarımızın vazgeçilmez bir unsurudur. Ülkemizin pek çok yerinde hâlâ özel günlerde değişik yöresel pilav çeşitleri ikram edilmektedir. Ülkemizde genelde ana yemekle birlikte alınan pilav Avrupa'da daha çok küçük porsiyonlar hâlinde ana yemeğin yanında garnitür olarak verilmektedir. Türkiye'de pilav sadece pirinçten değil bulgur, firik (yeşil tütsülenmiş buğday) gibi tahıllar kullanılarak da yapılmaktadır.

İtalya'da risotto olarak bilinen Uzakdoğu ve Hindistan'da lapa olarak yapılan pilav çeşitleri bizim kültürümüzdeki pilavlarla oldukça farklılık göstermektedir.

Pilav pişirilirken dikkat edilmesi gereken noktalar daha önceki materyallerde işlenmişti. Günümüzde gelişen gastronomi bilimi ile birlikte pilavlarımız da çeşitlenmiştir. Bu bireysel öğrenme materyali ile yörelere özgü pilav çeşitlerini (etli, kuru baklagilli, yufkalı, sebze) kıvamında pişirebilecek, yeni tatlar yaratabilecek; ticari mutfaklarda, sıcak mutfakta çalışan mutfak elemanı düzeyine gelebileceksiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ -1

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde ön hazırlıkları yaparak çeşitli teknikler ile pilav pişirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve İnternet'ten, pilav pişirmede kullanılan tahıl ve ürünlerini araştırınız.
- İyi bir pilavın özellikleri ile ilgili bilgi alınız.
- Çevrenizdeki işletmelerden ve İnternet'ten sık kullanılan pilav pişirme tekniklerini araştırınız.
- Ticari mutfaklarda sık kullanılan pilav pişirme tekniklerinin tercih edilme sebepleri nelerdir? Araştırınız.

## 1. PİLAV PİŞİRME TEKNİKLERİ

### 1.1. Pilav Pişirmede Kullanılan Tahıllar ve Tahıl Ürünleri

Farsçada pulav-pilev sözcüklerinden günümüz mutfağında yer bulan pilav; en çok pirinç ve bulgurdan hazırlanır. Pilavlar pirinç ve bulgur dışında kuskus, arpa şehriye, firik buğday (yeşil körpe kavrulmuş buğday), vb. tahıl ve ürünlerinden de yapılır. Pirinç dünyaca bilinen ve uluslararası pilavlarda önem taşımaya rağmen diğer tahıl ve ürünleri yöresel özellikteki pilavlarda daha çok kullanılmaktadır.

### 1.2. Tahıl ve Tahıl Ürünlerini Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

Tahılların nişasta ve protein içeriği nedeniyle uygun koşullarda saklanması önemini bir kat daha artırır. Böceklenmeye, küflenmeye karşı serin yerde güneş almayacak şekilde cam kavanozlarda saklanması uygundur. Özellikle pirinç güneşe ve neme maruz kalırsa kırılır çabuk böceklenir, küflenir.

Pilavını hazırlayacağınız tahıl ürünlerini piyasada kapalı paketler şeklinde temin etmeniz daha uygundur. Paket üzerinde üretim yılı su çekme özelliği gibi bilgiler bulunabileceği gibi kullanıma da hazır hâlde olabilir.

Pişirilen pilavın özelliğine ve işlem basamaklarına uygun olarak önce içindeki taş, yabancı madde olursa diye ayıklama işlemi yapılmalıdır.

Tahıllar ve ürünlerinden pilav hazırlarken su çekme özelliğine ve ölçüsüne dikkat edilmelidir.

Tahıllar üretildiği anda nem oranları yüksektir. Bekletildikçe nem oranları azalır. Daha çok su çekerler.

Kuskus, arpa şehriye, bulgur gibi işlenmiş paket tahıl ürünlerinin ayıklanmasına ve yıkanmasına gerek yoktur. Bu ürünlerle pilav hazırlanırken ilave edilen ölçülü su çektilirse B vitamini kaybı olmayacaktır.

Tahıl ürünlerinden bulgur ülkemizde pilav yapımında çok kullanılmaktadır. Bulgurun ıslatılmadan ve ayıklanıp yıkandıktan sonra kaynar su veya et suyuna atılması pirince göre besleyici değerini oldukça artırır. Özellikle B grubu vitaminlerin kaybının da önüne geçer.

Biz burada öncelikle pirinç ile hazırlanan pilavları ele alacağız. Diğer tahıl ürünleri ile özellikle de bulgur ve pirinç ile hazırlanan yöresel pilavları Türk mutfağında göreceksiniz.

Pirinçle pilav hazırlama teknikleri ve işlem basamaklarına geçmeden, dünya mutfağında da önemli yer bulan “pirinç”i tanımakta yarar var.

### 1.3. Pirinçlerin Sınıflandırılması

Dünyada 7.000-10.000 arası pirinç çeşidi vardır. Pirinç B vitamini yönünden zengin olmakla birlikte pirincin tek bir sınıflaması yoktur. Pirinçler renklerine, tanelerine, şekline ve cinslerine göre üç grupta sınıflandırılabilirler.

#### 1.3.1. Renklerine Göre

- **Kahverengi pirinç:** Beyaz pirinçten daha uzun zamanda pişer ve daha çok çiğneme gerektirir. Çok çiğnemesi ve posa içeriği nedeniyle daha çabuk doyuran bu pirincin daha fazla kullanılması tavsiye edilir.



Fotoğraf 1.1: Kahverengi pirinç Fotoğraf 1.2: Beyaz pirinç Fotoğraf 1.3: İnce ve uzun pirinç



- **Beyaz pirinç:** Pirincin rengi, çeltiğın cinsine göre değişim gösterir. Kahverengi pirincin iç kabuğu ayıklandıktan sonra cilası yapılan beyaz-şeffaf renkli tanelerden oluşur. Nişasta içeriği yüksektir.

### 1.3.2. Şekillerine Göre

- **Uzun taneli pirinç:** Uzunluğu eninin 4 veya 5 katı olan uzun ve ince tanelerdir. Pişirildiğinde tane tane, hafif ve yumuşak olur. Başarılı pilav yapılır. Bu pirinç türleri seçkin yemeklerde kullanılır. Sakatat ve tavuk yemeklerinde tercih edilirler.
- **Orta boy taneli pirinç:** Uzunluğu eninin 2 veya 3 katı olan, uzun taneli pirinçten daha kısa ve geniş tanelidir. Pişirilmiş taneler daha nemli ve yumuşak olur ve uzun taneli pirince göre birbirine yapışma eğilimi daha fazladır. Sebze dolmalarında, sarmalarda ya da tavuk kuzu doldurmada kullanılabilir.
- **Kısa taneli pirinç:** Kısa, tombul, hemen hemen yuvarlak tanelidir. Pişirilmiş taneler yumuşaktır ve birbirine yapışır. Suşi hazırlamaya uygun pirinçtir. Pişirildiklerinde oldukça yumuşak olmasından dolayı daha çok dolma ve sütlü tatlılarda kullanılır.



Fotoğraf 1.4: Uzun ve tombul pirinç Fotoğraf 1.5: Kısa pirinçler Fotoğraf 1.6: Yabani pirinç

### 1.3.3. Cinslerine Göre

- **Aromatik pirinç:** Kavrulmuş fındık veya patlamış mısıra benzer bir doğal aroması ve tadı vardır. En yaygın yerli aromatik pirinçler basmati, jasmine ve delladır.
- **Basmati pirinci:** Pişirildiğinde kuru ve tane tanedir. Pişirildiğinde sadece uzunlamasına şişerek ince uzun bir şekil alan uzun taneli bir pirinçtir. Perde pilavı içinde badem ile birlikte hem görünüm hem tat olarak mükemmel olur.
- **Jasmine pirinci:** Pişirildiğinde yumuşak, nemli ve birbirine yapışık olan ince uzun taneli bir pirinçtir. Çin yemeklerinde yemeğın yanında gelen pirinçtir.

- Della pirinci: Uzun taneli pirinç ABD'de geliştirilen basmati pirincinin çaprazlanmasıdır. Basmatiye benzer bir aroması ve tadı vardır ve pişirildiğinde kuru ve tane tane olur. Ancak, pişirilmiş taneler kadar uzun ve ince olmaz, çünkü taneler pişirildiğinde normal uzun taneli pirinç gibi hem uzunlamasına hem de genişlemesine şişer. Türk pilavı için uygun pirinçtir.
- Tatlı pirinç: Kısa, tombul, opak taneli pirinçtir. Pişirildiğinde pirinç şeklini kaybeder ve çok yapışkan ve glutenli olur. Bebek maması veya lapa yapımında kullanılır.
- Arborio pirinci: Tanesinin ortasında beyaz benek bulunan yarı şeffaf, tombul bir pirinçtir. Uzunluk / genişlik oranı ve nişasta özelliklerinden dolayı ABD'de orta boy pirinç sınıfına, diğer ülkelerde ise kısa taneli pirinç sınıfına girer. En yaygın kullanım alanı risottodur; bu pirinç ortası sakız gibi, etrafındaki doku da yapışkan olan bir form oluşturur.
- Baldo ve bersani olarak ikiye ayrılır. Baldo pirinç, bersani pirince göre; daha tombul ve lezzetlidir, aynı zamanda bersaniye oranla daha pahalıdır. Baldo pirinç daha çok kabardığından ve su kaldırdığından, pilav için uygun bir seçimdir. Bersani ise ortalama bir lezzete sahiptir, dolma içi için daha uygundur.
- Yabani pirinç: Pirincin piyasada “yabani pirinç” ya da “siyah pirinç” olarak bilinen bir türü daha vardır. Daha çok profesyonel mutfaklarda klasik pirinçle karıştırılarak sunumu yapılan yabani pirinç aslında bir pirinç çeşidi değildir. Yabani pirinç oldukça serttir. Bu nedenle kuru baklagiller gibi bir gün önceden ıslatılması pişirmede kolaylık sağlar.

## 1.4. Pilavların Menüdeki Yeri ve Önemi

Pilavlar Türk ve dünya mutfağında önemli yer tutar. Karbonhidrat, bitkisel protein, B vitaminleri (tiamin, niasin vb.) ve mineraller (kalsiyum, demir vb.) yönünden zengin pilav, et suyu veya tavuk suyu ile pişirilirse daha lezzetli olur. Sade olarak pişirilebildiği gibi besin değerini ve lezzetini artırmak, görünümü güzelleştirmek için birçok baharat, otlar, sebzeler, kuru baklagiller vb. yardımcı malzemeler katılarak da pişirilir. Hazırlama, pişirme, servis şekilleri ve yörelerine göre pilavlar genel olarak şu şekilde sınıflayabiliriz:

- Hazırlama özelliği olan ülkelere göre, Buhara, Özbek, Afgan, Acem, Lübnan, Hint, İran pilavları,
- Şehirlere ve yörelere göre, İstanbul pilavı, hamsili pilav, Karadeniz pilavı,
- İçine konan maddelere göre, nohutlu pilav, patlıcanlı pilav, tavuklu pilav, mercimekli pilav, başlı (kelle eti ile hazırlanır) pilav,
- Sunuluş şekline göre, örgülü pilav, perde pilavı, oturtmalı pilav, iç pilavı,
- Pilavlar; Türk mutfağında sıcak yemek olarak kullanılır. Menüde çoğu kez yemek çeşidi konumundadır.
- Uluslararası mutfakta pilavlar daima garnitür olarak kullanılır. Et, tavuk vb. yemeklerinin iyi bir garnitürüdür.

- Uluslararası mutfaklarda ve Türk mutfağında salata vb. olarak da birçok menüde yer alır.

## 1.5. Pilav Pişirmede Kullanılan Araç Gereçler

### 1.5.1 Araçlar

- Çelik tabanlı yayvan tencere
- Teflon tabanlı tencere
- Ölçü kabı
- Tahta spatül
- Kevgir
- Süzgeç
- Ölçü
- Tava

### 1.5.2. Gereçler

- Pirinç
- Tuz
- Tereyağı, margarin, bitkisel sıvı yağ
- Et ve tavuk suyu
- Üzüm suyu (marsala ve tatlı üzüm suları)
- Çeşitli sebzeler (bezelye, mantar, havuç, soğan, patlıcan, domates, vb. )
- Çeşitli baharatlar özellikle uluslararası mutfaklarda birçok baharat kullanılır. Safran, tarhun, zencefil, karabiber, tarçın, dövülmüş kakule, yeni bahar, kekik, köri, biberiye, yasemin vb.
- Çeşitli otlar (dereotu, maydanoz, vb. )
- Çeşitli yağlı tohumlar (badem, dolmalık çam fıstığı, Antep fıstığı, vb.)
- Çeşitli meyveler (kuru kayısı, kuru üzüm, kuş üzümü, elma vb.)
- Et ve ürünleri (kuzu eti, tavuk eti, çeşitli köfteler, av hayvanları, vb.)
- Deniz ürünleri (karides, midye, kalamar, vb.)
- Arpa şehriye, tel şehriyedir.

## 1.6. Pilav Pişirme Teknikleri

### Pilavların pişirilmesinde 3 üç teknik kullanılır.

- Haşlama tekniği ile pilav pişirme
- Salma tekniği ile pilav pişirme
- Kavurma tekniği ile pilav pişirme

Üç teknikte de pilav pişirme kaynar su ile yapılır. Ancak kullanılan tekniklerde işlem farkı vardır. Genellikle 1 kg pirinç için 250 g tereyağı (veya 1 su bardağı sıvı yağ), 1 yemek kaşığı tuz, 1-1,3 litre su kullanılır. Bu ölçü pirincin cinsine ve özelliğine göre değişir.

### 1.6.1. Haşlama Tekniği ile Pilav Pişirme

Diyet mutfağında önemli yer tutan haşlama tekniği daha çok kalp-damar, mide, şeker, vb. hastalığı olan hastalar için idealdir. Bu teknikte her ne kadar yapılan işlemlerle pirincin vitamin değerinde eksilmeler olsa da diyetler için önemlidir. Sindirimi daha kolaydır. Enerjisi daha düşüktür.

**Hazırlanışı:** Kaynayan tuzlu suya yıkanmış ve ıslanmış pirinç ilave edilir. Kaynayınca 15 dakika harlı, sonra daha yavaş kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. Tereyağı ilave edilir. ½ saat dinlendirilir. Servis yapılır.

### 1.6.2. Salma Tekniği ile Pilav Pişirme

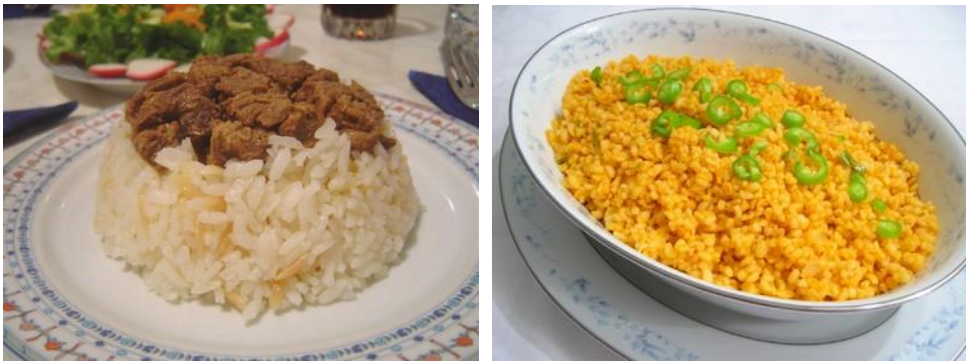
İyi bir pilav için çok tercih edilmeyen bu teknikte pirincin özelliği, cinsi ve kalitesi oldukça önemlidir. Pirincin su çekme özelliği iyi test edilmelidir. Çünkü su ve pirinç ölçüsü pilavın kalitesi ile doğrudan ilgilidir.

**Hazırlanışı:** Ölçülü su ve tuz ocağa konur. Daha önceden ılık suda ıslatılmış pirinç yıkanıp suyundan süzülür kaynayan suya ilave edilir. Kaynayınca 5 dakika harlı, 5 dakika, orta ve 5 dakika da kısık ateşte pişirilir. Üzerine kızdırılmış veya eritilmiş tereyağı gezdirilir. ½ saat dinlendirilir. Servis yapılır.

### 1.6.3. Kavurma Tekniği ile Pilav Pişirme

Ticaret mutfaklarında en sık kullanılan bu teknik kaliteli pilav yapımında oldukça önemlidir. Bu teknikte işlem basamakları doğru uygulandığında iyi bir pilav elde etme fırsatı daha fazladır. Ancak pirinç kavrulduğu için besin değeri ve sağlık olumsuz etkilenmektedir.

**Hazırlanışı:** Kavurma pilavda ölçülü pirinç yıkanır, kısa süre ılık su ile ıslatılır. Yağ ile kavrulur. Çakıl taşı gibi ses yağ çıkarmaya başlayınca pirincin cinsine göre ölçülü su kaynar olarak ilave edilir. Kaynayınca 5 dakika harlı, 5 dakika, orta ve 5 dakika da kısık ateşte pişirilir. ½ saat dinlendirilir. Servis yapılır. Eğer 5 dakika kaynatılmadan altı kısılırsa pilavın dibi tutar.



Fotoğraf 2.1: İyi hazırlanmış bir tabak pirinç ve bulgur pilavı

## 1.7. Pilav Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Bulgur: Pilav pişirmeye hazırlanması pirince çok benzer. B vitaminlerince zengin olan bulgurun ıslatma, işlemine tabi tutulmaması nedeniyle besin değeri korunmuş olur. Kaynar suya veya et suyuna atılan bulgur kaynayınca kadar hafif karıştırılır. Kapağı kapatılarak 20 dk. hafif ateşte pişirilir. Bulgur, su ve tuz karışımı istenirse 30 dakika kaynatılarak 173 C<sup>0</sup> (350 F<sup>0</sup>) hararettteki fırında da pişirilebilir. Suyu çektilen pilava tereyağı veya sıvı yağ ocakta kızdırılarak ilave edilir. İstenirse mevsim sebzeleri soteleşerek bulgura eklenir ve 1-2 dk. daha soteleme işlemine devam edilir. Sonra kaynar su, et veya tavuk suyu ilave edilip taneler yumuşayınca kadar pişirilir.
- Pirinç: İyi pişirilmiş pirinç, tenceredeki bütün suyu çekmiş olur. Eğer pişirme esnasında suyunu çektiği hâlde pirinç sert ve yapışıkça biraz daha su eklemesi yapılabilir. Pilavın lezzetli olmasında kalitesi kadar hazırlama ve pişirme teknikleri de etkili olur. Uzun taneli pirinçlerin nişasta miktarı fazla olduğundan daha çok su çekerler. Pişme sırasında bünyelerindeki nişastanın bir kısmını da suya bırakırlar. Orta ve kısa taneli pirinçlere oranla çok yüksek ısı derecelerinde jelaşırırlar. Usulüne uygun hazırlanmış uzun taneli pirinçler demlendirme süresinde de şişer, pilavın güzel görünümü olmasını sağlar.
  - Orta ve kısa uzunluktaki pirinç taneleri pişirme esnasında daha da kısalarak ufalanır. Görünümleri güzel olmaz. Pilavı da lapa olur.
  - Pilav genellikle yemek servisinden 1 saat önce taze hazırlanmalı ve sıcak olarak sunulmalıdır. Taze pişirilen pilavın lezzet ve görünüşü daima daha güzel olur.
  - Pirincin çok taze ve yaş olmaması, kaliteli olması, doğru şekilde saklanması önem taşır. Pirinç hava almayacak şekilde kavanozda, nem almayacak bez torbalarda serin ve karanlık bir yerde 1 yıl süre ile saklanabilir. Depoda saklanan pirinç, bekleme esnasında kendi neminden kaybedeceğinden daha çok su çeker, pişirme süresi de uzar. Taze pirincin ise nemi yüksek olduğundan pilavı tane tane olmaz. O nedenle taze ve havalandırılmış pilavlık pirinçten yapılan pilav daha iyi olur.
- Pilavın özelliğine uygun pirinç cinsi seçilmelidir.
- Pişen pirincin hacmi doğal olarak artar. 1 ölçü pirinç piştiğinde 3 ölçü pirinç olur.
- Genel olarak bir porsiyon ana yemek için 60–70 g, garnitür için 40-45 g pirinç kullanılmadır.
- Pilav pişirilirken ilave edilecek su miktarı pirincin cinsine göre değişir. Genellikle pilavlık için sıkça seçilen 1 ölçü baldo pirinç için 1,5-2 ölçü su, et veya tavuk suyu eklenmesi uygun olur.
- Pilavın pişirilmesi esnasında ilave edilen su mutlaka sıcak olmalıdır.
- Pilava su ilavesi yapıldıktan sonra önce orta ısıda kaynatılıp sonra ısı azaltılmalıdır.

- İyi sonuç almak için pilav piştikten sonra (suyunu çektikten sonra) mutlaka demlendirilmelidir. Bu esnada pilav tenceresinin üstüne kalın, temiz beyaz bir kâğıdın kapatılması uygun olur.
- Pilavın besin değerini ve lezzetini arttırmak, güzel görünümünü sağlamak için uygun şekilde hazırlanan yardımcı malzemeler (sebzeler, baharat ve otlar, çeşitli et ve ürünleri vb.) pişmeden önce veya piştikten sonra pilava ilave edilerek çeşitlendirilir.

### **1.7.1. İyi Hazırlanmış Pilavın Özellikleri**

- Pişirilmiş pilavda pirinç tane tane olmalı, birbirine yapışmamalıdır.
- Pilav lapa olmamalıdır.
- Pişen pirinç taneleri yumuşak olmalı, dişe sert gelmemelidir.
- Pirinç taneleri parlak olmalıdır.
- Pilavın kendine has kokusu olmalı; yanık veya sası kokmamalıdır.
- Sade pişirilen pilav beyaz olmalıdır.

## UYGULAMA FAALİYETİ- 1

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak haşlama tekniği ile pilav pişiriniz.**

### Ölçüleri

- 2 su bardağı pilavlık baldo pirinç
- 4 su bardağı pilavlık et suyu veya su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 100 g kadar margarin veya sıvı yağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalmalısınız.</li><li>➤ Planlı çalışmalısınız.</li><li>➤ Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur.</li><li>➤ Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek kaşığı tercih etmelisiniz.</li><li>➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçmelisiniz.</li><li>➤ Pirinçleri süzmek için tel süzgecinizi hazırlamalısınız.</li></ul>
➤ Malzemeyi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pilav için suyu hazırlamalısınız.</li><li>➤ Yağınızı hazırlamalısınız.</li><li>➤ Ölçülü tuzunuzu hazırlamalısınız.</li></ul>
➤ Suyu derin bir tencereye koyunuz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tencereyi, seçtiğiniz ocağın üzerine koymalısınız. Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Suyu tencereye koyup tuzu ilave ederek yüksek ısıda kaynatmalısınız.</li></ul>
➤ Tuzunuzu ilave ediniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tuz ilavenizi arzuya göre ayarlayabilirsiniz.</li></ul>
➤ Kaynayan suya pirincinizi ilave ediniz. Pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Islatılmış ve yıkanmış pirinci ilave ediniz ve karıştırmalısınız.</li><li>➤ Tencerenin kapağını kapatmamalısınız. Köpüklenecek taşar.</li><li>➤ Kaynayınca ocak ısısını azaltmalısınız. Pilavı pişme esnasında sürekli karıştırmamalısınız. Aksi hâlde pirinç taneleri ezilir ve kırılır, hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa olmasına neden olur. Pirinç taneleri uzayıp yumuşayınca kadar pişirmelisiniz.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pişen pirinçleri bir kevgir yardımı ile süzünüz.</li><li>➤ Pilav tenceresine yağı koyup kızdırınız.</li><li>➤ Suyunu iyice süzdüğünüz pirinçleri yağa ilave ediniz.</li><li>➤ Pilavı karıştırarak kapağını kapatınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Kullandığımız yağ tereyağı veya margarinse yakmamaya dikkat etmelisiniz.</li><li>➤ Pirinç tanelerinin hepsinin yağla iyice karışmasını sağlamalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pilavı demlenmeye bırakınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pişen pilavı 30 dakika demlendirmelisiniz. Pilav tenceresinin ağzına düz kalın bir kâğıt koyarak tencerenin ağzını sıkıca kapatmalısınız.</li><li>➤ Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırmalısınız.</li><li>➤ İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri ile karıştırarak ya da süsleyerek servis yapabilirsiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Demlendirilmiş pilavı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz.</li></ul>	



## UYGULAMA FAALİYETİ- 2

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak suya salma tekniği ile pilav pişiriniz.**

### Ölçüleri

- 2 su bardağı pilavlık baldo pirinç
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 100 g margarin veya sıvı yağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına dikkat ediniz.	➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız.
➤ Araç gereçleri hazırlayınız.	➤ Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur. ➤ Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih etmelisiniz. ➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçmelisiniz.
➤ Malzemeyi hazırlayınız.	➤ Pilav için suyu hazırlamalısınız. ➤ Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz. ➤ Ölçülü tuzunuzu hazırlamalısınız.
➤ Suyu pilav tenceresine koyunuz. ➤ Tuzunuzu ilave ediniz.	➤ Pilav tenceresini, seçtiğiniz ocağın üzerine koymalısınız. Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Suyu tencereye koyup tuz ve yağınızı ilave ederek yüksek ısıda kaynatmalısınız. ➤ Tuz ilavenizi arzuya göre ayarlayabilirsiniz. ➤ Suyu kaynatma esnasında buharlaştırmamaya dikkat etmelisiniz.
➤ Yağınızı ilave ediniz.	➤ Pilav için tereyağı, margarin daha sağlıklı olması için ise sıvı yağ kullanabilirsiniz. ➤ Yağ ilavesini pilavınız piştikten sonra üzerine kızdırarak da dökebilirsiniz.
➤ Kaynayan suya pirincinizi ilave ediniz. Pişiriniz.	➤ Islatılmış ve yıkanmış pirinci ilave ediniz ve karıştırmalısınız. ➤ Tencerenin kapağını kapatmalısınız. ➤ Birkaç taşım kaynayınca ocak ısısını kademeli olarak azaltmalısınız. Pilavı pişme esnasında karıştırmamalısınız. Aksi

	<p>hâlde hem pirinç taneleri ezilir ve kırılır hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa olmasına neden olur.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Suyunu çekmiş pilavın pişip pişmediğini kontrol ediniz.</li><li>➤ Suyunu çekmiş yumuşamış pilavın altını kapatınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Suyunu çeken pilavın pirinç tanelerinin, bir çatal yardımı ile yumuşak olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>➤ Pirinç taneleri hâl sert ise biraz sıcak su gezdirebilirsiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pilavı demlenmeye bırakınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pişen pilavı 30 dakika demlendirmelisiniz. Pilav tenceresinin ağzını düz kalın bir kâğıt veya kâğıt havluyula sıkıca kapatınız. Kâğıt pilavın buharını alır. Böylece pirinçler birbirine yapışmaz ve lapa olmaz.</li><li>➤ Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırmalısınız.</li><li>➤ İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri ile karıştırarak ya da süsleyerek servis yapabilirsiniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Demlendirilmiş pilavı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz.</li></ul>	

## UYGULAMA FAALİYETİ- 3

### İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak kavurma tekniği ile pilav pişiriniz

#### Ölçüleri

- 2 su bardağı pilavlık baldo pirinç
- 3 su bardağı su veya et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 100 g margarin veya sıvı yağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına dikkat ediniz.	➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur ➤ Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih etmelisiniz. ➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçmelisiniz.
➤ Malzemeleri hazırlayınız.	➤ Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz ➤ Ölçülü tuzunuzu ve yağınızı hazırlamalısınız.
➤ Ölçülü yağınızı pilav tenceresine koyarak kızdırınız.	➤ Pilav tenceresini, seçtiğiniz ocağın üzerine koymalısınız. ➤ Pilav için tereyağı, margarin ya da daha sağlıklı olması için ise sıvı yağ kullanabilirsiniz ➤ Yağınızın yakmadan kızdırmalısınız. ➤ Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat etmelisiniz.
➤ Önceden ıslatılıp yıkanmış pirinci ilave ediniz. ➤ Pirinçleri kavurunuz.	➤ Pirinçleri kızartmadan kuru bir görünüm alana kadar kavurmaya devam etmelisiniz. ➤ Pirinçleri bir spatül veya kevgirle alttan üste karıştırarak kavurma işlemine devam etmelisiniz. ➤ Pirinçler kavrulduğunda kavrulmuş fındık gibi hoş bir koku oluşur. ➤ Pirinçler şeffaf bir görünüm almış olmalıdır. ➤ Pirinçlerin istenilen özellikte kavrulması iyi bir pilav için oldukça önemlidir.

	<p>Pişme esnasında pirinçlerin birbirine yapışmasını önler. Görünüm çok daha güzel olur.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kavurma esnasında suyunuzu kaynatınız</li> <li>➤ Kaynayan suyu veya et suyunuzu pirincinize ilave ediniz.</li> <li>➤ Tuzunu koyunuz.</li> <li>➤ Pişiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kavrulmuş pirince kaynar olarak suyunuzu ilave ediniz ve karıştırınız</li> <li>➤ Tencerenin kapağını kapatmalısınız.</li> <li>➤ Pilav, bir taşım kaynayınca ocak ısını kademeli olarak azaltınız. İlk 5 dakika harlı, 5 dakika orta, 5 dakika hafif ateşte pişirilmesi uygundur.</li> <li>➤ Tuzunu arzuya göre ayarlamalısınız.</li> <li>➤ Kaynama işlemi gerçekleşmeden ocağın ısı azaltılırsa pilavın dibi tutar.</li> <li>➤ Pilavı pişme esnasında karıştırmayınız. Aksi hâlde hem pirinç taneleri ezilir ve kırılır hem de pirincin nişastasının suya geçerek pilavın lapa olmasına neden olur.</li> <li>➤ Pilavınızın daha beyaz olmasını isterseniz bir kaç damla limon suyunu pişme esnasında pilavın suyuna ilave edebilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suyunu çekmiş pilavın şişip pişmediğini kontrol ediniz.</li> <li>➤ Suyunu çekmiş yumuşamış pilavın altını kapatınız</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suyunu çeken pilav tanelerinin bir çatal yardımı ile yumuşak olup olmadığını kontrol etmelisiniz.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pirinç taneleri hâlâ sert ise biraz sıcak su gezdirebilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pilavı demlenmeye bırakınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişen pilavı 30 dakika demlendiriniz. Pilav tenceresinin ağzına düz kalın bir kâğıt veya kâğıt havluyla kapatarak tencerenin ağzını sıkıca kapatınız. Kâğıt pilavın buharını alır. Böylece pirinçler birbirine yapışmaz ve lapa olmaz.</li> <li>➤ Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru bir kaç kez karıştırınız.</li> <li>➤ İstenirse haşlanmış sebzelerle, et ve deniz ürünleri, çeşitli otlarla ile karıştırarak ya da süsleyerek servis yapabilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Demlendirilmiş pilavı dilediğiniz şekilde servis yapabilirsiniz.</li> </ul>	

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi pilav yapımında kullanılan tahıl ve türevlerinden biri değildir?  
A) Pirinç  
B) Bulgur  
C) Firik  
D) Çavdar  
E) Arpa Şehriye
2. Aşağıdakilerden hangisi pilav için uygun olan pirinç çeşidi değildir?  
A) Kısa- kırık pirinç  
B) Uzun taneli pirinç  
C) Uzun-tombul pirinç  
D) Kahverengi pirinç  
E) Basmati pirinç
3. Aşağıdakilerden hangisi pirinç türü değildir?  
A) Baldo  
B) Basmati  
C) Yabani pirinç  
D) Kulaklı  
E) Jasmine
4. Aşağıdakilerden hangisi daha çok seçkin sakatat ve tavuk yemeklerinde kullanılan pirinç türü değildir?  
A) Kısa- kırık pirinç  
B) Uzun taneli pirinç  
C) Uzun-tombul pirinç  
D) Kahverengi pirinç  
E) Baldo pirinç
5. Aşağıdaki pilavlardan hangisi sunuluş şekillerine göre olan çeşitlerden biri değildir?  
A) Örgü Pilavı  
B) Perde Pilavı  
C) Oturtmalı Pilav  
D) İç Pilav  
E) Özbek Pilavı

6. Aşağıdakilerden hangisi pilavın içerdiği besin öğelerinden biri değildir?
- A) Bitkisel Protein
  - B) Karbonhidrat
  - C) B Grubu Vitaminleri
  - D) K Vitamini
  - E) Kalsiyum
7. Ticari mutfaklarda en sık kullanılan pilav pişirme tekniği aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Haşlama tekniği
  - B) Salma tekniği
  - C) Kavurma tekniği
  - D) Kızartma tekniği
  - E) Hiç biri
8. Diyet mutfaklarında en sık kullanılan pilav pişirme tekniği aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Haşlama tekniği
  - B) Salma tekniği
  - C) Kavurma tekniği
  - D) Kızartma tekniği
  - E) Hiç biri
9. Aşağıdakilerden hangisi iyi pilav pişirmede etkili olan etmenlerden biridir?
- A) Çok yaş ve taze olması
  - B) Depolarda fazla bekletilmesi
  - C) Taze ve havalandırılmış olması
  - D) Orta ve kısa uzunlukta pirinç kullanılması
  - E) Hepsi
10. Aşağıdakilerden hangisi pilav pişirmede baldo pirinç için kullanılan ortalama su ölçüsüdür?
- A) 1 ölçü pirinç-3 ölçü su
  - B) 1 ölçü pirinç - 1,5-2 ölçü su
  - C) 2 ölçü pirinç-1 ölçü su
  - D) 1 ölçü pirinç-4 ölçü su
  - E) 1 ölçü pirinç- 5 ölçü su
11. Pilav pişirmede kullanılan ilave edilen suyun ısısı nasıl olmalıdır?
- A) Ilık
  - B) Soğuk
  - C) Sıcak
  - D) Hiçbiri
  - E) Hepsi de olabilir.

12. Aşağıdakilerden hangisi iyi pişmiş pirinç pilavının özelliklerinden biri değildir?

- A) Pilav tane tane olmalı
- B) Pirinç taneleri yumuşak olmalı
- C) Pirinç taneleri parlak olmalı
- D) Pilavın rengi beyaz olmalı
- E) Pirinç taneleri sert olmalı

### **DEĞERLENDİRME**

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde dünya mutfaklarından pilavlar pişirebileceksiniz.

### ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde, ticari mutfaklarda pişirilen ulular arası pilavları ve işlem basamaklarını, püf noktalarını araştırınız. Araştırınız.

## 2. ULUSLARARASI PİLAVLAR

### 2.1. Uluslararası Mutfaklarda Pilavların Yeri ve Önemi

Dünya mutfağına baktığımızda pilavlar birçok yemeğin en sık kullanan garnitürü olarak karşımıza çıkar. Pirinçle uyumlu olmak koşuluyla hemen her yiyecekle pilav yapılabilir. Dünya mutfağında pilav ulusların farklı kültürlerini yansıtan sofraların vazgeçilmezi gibidir. Zengin çeşitleri olan pilav içine konulan çeşitli baharatlar, otlar, deniz ürünleri, etler, sebzeler vb. ile hazırlanabilir. Pilavların sayılamayacak kadar çok çeşidi vardır. Dünya mutfağında zengin çeşitliliğe sahip pilavların işlem basamaklarındaki ufak tefek değişiklikler, farklı lezzetleri ortaya çıkarır. Pilav ana yemek tabağında nişastalı garnitür grubundadır. Pilavın garnitür olarak sunulduğu yemeklere örnekler verecek olursak;

- Kuzu ve dana etinden hazırlanan kıyma ya da kuşbaşı ile
- Tavuk, hindi ile
- Bildircin, çulluk, keklik ile
- Et yemekleriyle
- Sebze yemekleriyle
- Deniz ürünlerinin yanında garnitür olarak kullanılır.

**Dünya mutfaklarında pilav pişirme teknikleri beş ana başlıkta toplanabilir.**

- Suriye usulü pilav
- Lübnan usulü pilav
- Mısır usulü pilav
- İran usulü pilav
- Çin usulü pilav

Yukarıdaki tekniklerin işlem basamakları ve genel özellikleri kısaca şöyle açıklanabilir.



### 2.1.1. Suriye Usulü Pilav

Bu pilav pişirme tekniğinde bir ölçü pirinç, bir ölçü su kullanılır. Su kaynatılıp pirincin üstüne dökülür. Bir kaç saniye bekletilen pirinç tel süzgeçten süzülür. Pirinç süzülürken bir ölçü su tencereye konularak kaynatılır. Tuz ilave edilir. Süzölmüş pirinç suyun içine atılarak 2 dakika kaynatılır. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılarak 20 dakika pişirildikten sonra 10 dakika demlenmeye bırakılır. Üzerine eritilmiş margarin veya tereyağı dökülerek 3 dakika daha dinlendirilir. Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

### 2.1.2. Lübnan Usulü Pilav

Bir ölçü pirince bir ölçü su kullanılan pilavı pişirmek için; su, yağ ve tuz ocağa konarak kaynatılır. İçine pirinç ilave edilerek 2 dakika kaynatılır. Tencerenin kapağı kapatılarak hafif ateşte 20 dakika pişirilir **pişirildikten sonra** 10 dakika demlendirilip karıştırılarak servis yapılır.

### 2.1.3. Mısır Usulü Pilav

Bir ölçü pirince bir ölçü su kullanılır. Bu pilavda sıvı yağ kullanılır. Pirinç yıkanıp kurulanır. Sıvı yağ tencereye konularak kızdırılır. Kuru pirinç yağa atılarak 1 dakika kavrulur. Sıcak suyu ve tuzu ilave edilen pilav bir taşım kaynatıldıktan sonra 20 dakika hafif ateşte pişirilir pişirildikten sonra 10 dakika demlendirilip karıştırılarak servis yapılır.

### 2.1.4. İran Usulü Pilav

Bu teknikte mutlaka “Basmati” pirinci yani pilavlık pirinç kullanılır. Pirinç sıcak su ile yıkanarak 1,5 saat tuzlu suda ıslatılır. Pilav yapılacak tencereye pirinci oldukça aşacak kadar su koyup, 2 çorba kaşığı tuz ilave edilir. Sanıldığı gibi pirinç bünyesine bu tuzu çekmez. Tuz pirinçlerin tane tane olmasını sağlar. Pirinç kaynayan tuzlu suya atılır, 8-9 dakika diri kalacak ama çığnenebilir şekilde pişirilir. Margarin ya da tereyağının yarısı tencerede eritilir. Süzölmüş pirinç eritilen yağda çevrilir. Üzerine yağın kalan yarısı da başka bir tavada eritilerek ilave edilir. Tencerenin ağzına temiz bir bez örtülerek kapağı sıkıca kapatılır. Hafif ateşte 15-20 dakika pişirilir.

### 2.1.5. Çin Usulü Pilav

Pilav tenceresinin dibine 3-4 parmak su koyup kaynatılır. Yıkanmış tel süzgece veya tencerenin içine oturabilecek altı tel özel bir kaba koyularak suya değmeyecek şekilde yerleştirilir. Tencerenin kapağı su buharı çıkmayacak şekilde sıkıca kapatılır. Bu şekilde istenilen dirilikte 10-12 dakika pişirilir.

## 2.2. Çeşitli Uluslardan Pilav Örnekleri

- İtalyan Usulü (Rizotto)
- İspanyol Usulü (Paella)
- Arap ve İran Usulü

- Çin Usulü
- Hint Usulü
- Japon Usulü



Fotoğraf 2.1: İki ayrı çeşit risotto safranlı ve beef risotto

### 2.2.1. İtalyan Usulü (Risotto)

İtalyan mutfağında Risotto olarak yer bulan pilavlarda alışılmışın dışında birçok baharat, otlar, sebzelerin yanı sıra üzüm suları, parmesan peyniri, sığır kemiği iliği gibi değişik tatlar göze çarpar. Risottalar da daha çok Arborio pirinç kullanılır.

#### Risotto

##### Malzemeler

- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 orta boy elma (Kabuklarını soymadan çekirdeklerini çıkarıp doğrayınız.)
- 1/4 bardak çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 bardak pirinç
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- Bir tutam tuz
- 1/4 bardak marsala veya tatlı üzüm suyu
- 1 bardak elma suyu
- 4 bardak su

##### İşlem basamakları

- Şekeri 1 yemek kaşığı tereyağında orta ateş üzerinde ısıtınız.
- Elma ve üzümleri ekleyip hızlıca kavurunuz.
- Pirinç, tuz ve tarçını katıp 2-3 dakika pişiriniz.
- Üzüm suyunu ilave ediniz ve çekinceye dek karıştırınız.

- Ateşi biraz yükseltiniz ve elma suyunu ilave ediniz.
- Sürekli karıştırarak elma suyunu çektiniz, azar azar suyu ilave ederek kıvama gelinceye kadar pişirmeye devam ediniz.
- Sıcak sıcak servis yapınız.

## **Enginarlı risotto**

### **Malzemeler**

- 1/2 fincan kıyılmış soğan
- 2 fincan dilimlenmiş enginar kalbi
- 1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
- 2 fincan pirinç
- 1/3 fincan sek beyaz üzüm suyu
- 400 g et suyu
- Tuz
- Karabiber
- 1/4 fincan doğranmış maydanoz
- 1/4 fincan rendelenmiş parmesan peyniri

### **İşlem basamakları**

- Büyük ve yapışmaz bir tavada soğanları yumuşayınca dek kavurunuz.
- Enginarları ve sarımsağı ekleyerek kavurmaya devam ediniz.
- Pirinci ilave ediniz, yaklaşık 1-3 dakika daha kavurunuz.
- Üzüm suyunu dökünüz, sık sık karıştırarak pirinç tüm suyu çekene kadar pişiriniz.
- Et suyunu ısıtınız. Yarım fincan kadarını pirince ekleyiniz, suyunu çekene dek 3-5 dakika süreyle karıştırınız. Kalan et suyunu yavaş yavaş ekleyiniz ve karıştırmayı ihmal etmeyiniz.
- 25 dakika kadar pişiriniz.
- Daha fazla suya gerek varsa su ekleyiniz.
- Pişen risottoyu tuz ve karabiber ile tatlandırınız.
- Maydanoz ve parmesan peynirini serpiniz, iyice karıştırdıktan sonra servis yapınız.

## **Ispanaklı ve kırmızı üzüm sulu risotto**

### **Malzemeler**

- 60 g pirinç
- 50 g tuzsuz tereyağı
- 3 g tuz
- 2 g beyaz biber
- 50 g ıspanak
- 80 ml kırmızı üzüm suyu
- 50 cl tavuk suyu

- 20 ml zeytinyağı
- 80 g parmesan peynir
- 5 g dilimlenmiş beyaz soğan
- 3 mg safran

### **İşlem basamakları**

- Soğanı zeytinyağı içinde birkaç dakika için kavurunuz.
- Pirinci ve safranı ekleyip birkaç dakika daha kavurunuz.
- Kırmızı üzüm suyunu ekleyiniz ve buharlaşana kadar pişiriniz.
- Tavuk suyunu yavaş yavaş ekleyiniz ve 15 dakika ağır ateşte kaynatınız.
- Pirinçler yumuşayınca tereyağı ve parmesan peyniri ekleyiniz.

### **Mantarlı risotto**

#### **Malzemeler**

- 175 g mantar
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 4 bardak sebze suyu
- 1 adet ufak kıyılmış soğan
- 1/2 bardak sherry veya beyaz üzüm suyu
- 300 g pirinç
- Tuz
- Karabiber

### **İşlem basamakları**

- Geniş bir tavada dilimlenmiş mantarları bir kaşık yağda kavurunuz.
- Maydanozlu ekleyiniz, 30 saniye daha çevirdikten sonra ateşten alınız.
- Aynı tavada kalan yağla soğanları yumuşayınca kadar kavurunuz.
- Pirinci ekleyiniz, bir dakika sonra mantarları da ilave ediniz ve iyice karıştırınız.
- Üzüm suyunu katınız ve pirinçler üzüm suyunu çekene dek pişirmeye devam ediniz.
- Sebze suyunu azar azar katınız. Dört bardaktan sonra ateşi kısıp 25-30 dakika daha pişiriniz.
- Servis yapmadan evvel 3-4 dakika dinlendiriniz.

### **Karidesli risotto**

#### **Malzemeler**

- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 diş kıyılmış sarımsak
- 24 iri ayıklanmış karides
- 1 kıyılmış soğan

- 1 ince doğranmış pırasa
- 2 su bardağı pirinç
- 1/2 bardak beyaz üzüm suyu
- 4 bardak kaynatılmış tavuk suyu
- 10 soyulmuş ve doğranmış olgun domates,
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1/4 kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı kekik
- 1/2 bardak parmesan peyniri

### İşlem basamakları

- Geniş bir tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte kızdırınız.
- Sarımsağı, rengi dönene kadar kavurunuz.
- Karidesleri ekleyiniz ve renkleri pembeleşene kadar sote ediniz.
- Karidesleri ateşten alınız.
- Bir başka tencerede 4 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte kızdırınız.
- Soğan ve pırasayı kavurunuz. Pirinci ekleyip 3 dakika pişiriniz.
- Üzüm suyunu azar azar ilave ediniz.
- Pilav suyunu çekince tavuk suyunu yarımşar bardaklık dozlar hâlinde katınız ve sürekli karıştırınız.
- Dördüncü eklemenden sonra pirincin durumuna göre ekleyeceğiniz dozu ayarlayınız.
- Pirinçler, çiğnenecek kadar yumuşak, dişe gelecek kadar diri olmalıdır.
- Pirinçler kıvama geldiğinde karides ve domatesleri ilave ediniz.
- Suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam ediniz. Ateşten alıp tereyağı, maydanoz ve kekiği ekleyiniz.
- Tuz ve biberle tatlandırıp sıcakken servis yapınız.

**Not:** Taze karides kullanıyorsanız karideslerin kabuklarını tavuk suyunda kaynatıp daha yoğun bir aroma elde edebilirsiniz. Ancak kabukların yemeğe kaçmamasına dikkat ediniz.



**Fotoğraf 2.2. : Deniz ürünleri ile hazırlanmış Paella**

## 2.2.2. İspanyol Usulü (Paella)

İspanyol mutfağında pilavlar “Paella” olarak isim değiştirir. Paellalarda; birçok sebze, baharat ve otlar kullanılsa da deniz ürünlerinin çok yoğun kullanıldığı hemen dikkati çeker. Paellalarda daha çok kısa taneli beyaz pirinç kullanılır.

### Deniz mahsullü paella

#### Malzemeler

- 1/4 bardak zeytinyağı
- 1 bütün tavuk, 8 parçaya ayrılmış
- 2 adet ince kıyılmış soğan
- 5 diş dövülmüş sarımsak
- 2 su bardağı kısa taneli beyaz pirinç
- 1/2 tatlı kaşığı safran, hafifçe ezilmiş
- 4 bardak sıcak tavuk suyu
- 16 kabukları çıkarılmış çiğ karides
- 1 cm kalınlığında dilimlenmiş 4 kalamar
- 12 adet kabuğu fırçayla temizlenmiş süt midyesi
- 12 adet kabuğu fırçayla temizlenmiş, iplikçikleri dipten kesilmiş midye
- 1 bardak dondurulmuş bezelye
- Limon dilimleri
- Tuz
- Karabiber

#### İşlem basamakları

- Fırını 220 °C’de ısıtınız.
- Tavuk parçalarını tuzlayıp biberleyiniz.
- Orta hararetle ateşteki geniş bir tencerenin içinde zeytinyağını ısıtınız.
- Tavuk parçalarını her tarafları esmerleşinceye kadar kızartınız.
- Tavukları tencereden alınız.
- Soğan ve sarımsakları tencereye atınız.
- Esmerleşmeye başlayana kadar karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
- Pirinç ve safranı ekleyiniz, karıştırarak pirinçler saydamlaşana kadar pişiriniz.
- Tavuk suyu ve tuz ilave ediniz, kısık ateşte tencerenin kapağını kapatarak pirinçler tavuk suyunun bir kısmını çekinceye kadar ( Pirinç hafif sulu kalmalı.) demlendiriniz.
- Tencereyi ateşten alınız.
- Geniş, sığ bir fırın kabına pirinci boşaltınız.
- Üzerine tavuk, karides, kalamar, süt midyesi ve midyeyi yerleştiriniz.
- Bezelyeyi serpiştiriniz.
- Alüminyum folyoyla fırın kabının üzerini kapatınız.
- Paellayı tavuklar yumuşayıp midyeler açılıncaya kadar, yaklaşık 45 dakika pişiriniz. Kendiliğinden açılmamış olan midye ve süt midyelerini atınız.

- Folyoyu üzerinden atıp 10 dakika fırınlayınız.
- Limon dilimleriyle servis ediniz.



**Fotoğraf 2.3: Fıstıklı İran pilavı ve etli patlıcanlı pilav (Arap pilavı ters çevrilmiş anlamındadır.)**

### **2.2.3.Arap ve İran Usulü**

Basmati pirincin kullanıldığı pilav, **Çilav** olarak isim değiştirir. Kuru meyveler, kuzu eti, çeşitli baharat ve otlar vb. pilavı tamamlayan yardımcı malzemelerin başında gelir.

### **2.2.4. Çin Usulü**

Orta Asya ülkelerinden Çin için pirinç önemli bir tahıldır. Dolayısıyla mutfaklarında pilavların özel bir yeri vardır. Su buharında veya yumuşak kıvamda pişirilen pilavlarda daha çok kısa pirinç kullanılır. Daha ziyade çukur kâselerle servisi yapılır.



<http://www.avrat.net/wp-content/uploads/hint.jpg>

**Fotoğraf 2.4: Çin usulü pilav Hint pilavı**



## 2.2.5.Hint Usulü

Hint mutfağında “kihir” gibi sütlü tatlılarda kısa pirinç kullanırken daha çok basmati pirinç kullanılır. Hint usulü pilavlarda yoğun ve egzotik baharatlar toz hâline getirilmeden kullanılır. Genellikle pişme esnasında baharatlar bir kese yardımı ile pilavın içinde pişirilir. Servis anında çıkarılır.

### Hint pilavı

#### Malzemeler

- 1 adet dilimlenmiş beyaz soğan
- 1 çorba kaşığı karanfil
- 1 çorba kaşığı tane kakule
- 1 küp şeker
- 2 su bardağı basmati pirinci
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı cm tarçın kabuğu

#### İşlem basamakları

- Baharatları toz hâline getirilmeden pişirmeli ve pilavı yerken bütün baharatları çıkarmalısınız.
- Basmati pirincini bol soğuk suda 10 dakika bekletin (Tuz koymamalısınız.). Pirinci pamuklu bir beze alıp yüksek bir yere asarak 20 dakika tüm suyunun süzülmesini bekleyiniz.
- Tereyağını ısıtınız.
- Baharatları atıp 20 saniye kavrulmamasına dikkat ederek çeviriniz.
- Soğanı ekleyiniz, şeffaflaşana kadar kavurunuz.
- Pirinci ilave edip 2 dakika karıştırınız. Sıcak suyu tencereye dökünüz. Şeker ve tuzu da atarak tenceredeki pilavı karıştırınız.
- Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pirinç tüm suyu çekene kadar demlendiriniz.
- Sıcak servis yapınız.

## 2.2.6. Japon Usulü

Görüldüğü üzere her ulusun kültürünü yansıtan malzemelerle hazırlanan pilavlar ulusların mutfaklarında değişik isimler alırlar. Büyük zengin çeşide sahip pilavlar, yapan ustanın mahareti ile birleşince daha da değişecek ve güzelleşecektir. Her ulusun mutfağında pilavlar değişik isimlerle yer bulur.



**Fotoğraf 2.5: Japon pilavı**

## **Japon Pilavı**

### **Malzemeler**

- 200 g tavuk eti
- 500 g kısa beyaz pirinç
- 750 ml su
- 90 ml (4-5 yemek kaşığı) soya sosu
- 3 çay kaşığı sake
- 50 g (1 orta boy havuç)
- 5-6 adet mantar
- 50-60 g bezelye
- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin ve mantarların veya tereyağı

### **İşlem basamakları**

- Tavuk etlerini yıkayıp kuruladıktan sonra küp küp doğrayınız.
- Doğranmış tavuk etlerini 2 çorba kaşığı soya sosu ile marine ediniz.
- Pirinçleri nişastasız gidinceye kadar 4-5 kez yıkayıp süzünüz.
- Havucu yıkayıp kazıyarak kibrit çöpü şeklinde doğrayınız.
- Mantarların sapını koparıp soyarak ince ince dilimleyiniz.
- Yıkanmış, süzölmüş kısa pirinçleri soğuk su, sake ve kalan soya sosu ile beraber derin bir tencereye koyunuz.
- Tavuk etlerini, havuç ve mantarları da ilave ederek karıştırmadan kaynatınız.
- Harlı ateşte bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısarak, karışımı 10 dakika pişiriniz.
- Kapağını açmadan 10 dakika demlendiriniz.
- Bu arada iç bezelyeleri üzerini örtecek kadar su ile küçük bir tencereye veya kastrole koyunuz.
- 3 dakika kaynama derecesinde pişiriniz.
- Teker teker kırdığınız yumurtaları bir kâsede çırpınız.

- 
- Küçük bir tavaya yağınızı koyarak eritiniz.
  - Yağ eriyince çırpılan yumurtaları ilave ediniz.
  - Sürekli karıştırarak pişiriniz.
  - Demlenen pilavın kapağını açarak pişen bezelyeleri ilave ederek karıştırınız.
  - Pilavı ukur kâselere paylaşırınız.
  - Pilavın üzerine pişmiş yumurtayı da paylaşırarak sıcak olarak servis yapınız.

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ-1

Aşağıda sorumluluk kavramının bazı ilkeleri verilmiştir. İlkelerin her biri için siz de noktalı yerlere bir slogan yazınız.

### SORUMLULUĞUN DÖRT İLKESİ

1. Yaptığım her şeyden kendim sorumluyum. İyi yaparsam itibar görürüm. Eğer yapamazsam kendim yapamadığımı kabul ederim ve suçu başkalarına atmam.  
.....  
.....
2. İyi bir iş ve hayat tarzı için eğitimimden ben sorumluyum, dolayısıyla benim yapmam gerekenleri kapasitem yeterli olduğu ölçüde kendim ve çevrem için ben yaparım.  
.....  
.....
3. Ailemi ve çevremdeki diğer kişileri anlayış ve saygı çerçevesinde eğitmekten sorumluyum. Farklı olabilir, farklı görünebilir ve farklı düşünebiliriz ama bu önemli değildir; önemli olan her birimizin değerli birer insan olmasıdır.  
.....  
.....
4. Halkıma, milletime ve dünyaya karşı sorumluyum. Bu her bireyi daha adil, daha yardımsever ve daha çevreci olmaya götürür.  
.....  
.....

## UYGULAMA FAALİYETİ-1



Fotoğraf 2.6: Tavuklu polo

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak Arap ve İran usulü pilav pişiriniz.

### Tavuklu Polo

- 500 g basmati pirinç
- 75 g margarin veya tereyağı
- 100 g baş soğan
- 3 adet tavuk budu veya yarım tavuk (eklemlerinden 4-5 parçaya ayrılmış)
- 1 tatlı kaşığı taze çekilmiş kara biber
- 20-25 g (1-2 yemek kaşığı kuş üzümü)
- 150-175 g kuru kayısı
- 1 tatlı kaşığı tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız.
➤ Araç gereçleri hazırlayınız. ➤ Pilav için iki tencere hazırlayınız. ➤ Süzgecinizi hazırlayınız ➤ Karabiberinizi çekmek için makinenizi hazırlayınız.	➤ Pilav için daha geniş kalın tabanlı çelik tencere veya teflon tabanlı tencere seçmeniz doğru olur. ➤ Diğer hazırlayacağımız tencere yerine tava da kullanabilirsiniz. ➤ Teflon tencere için tahta spatül veya teflonu çizmeyecek materyalli kaşığı tercih etmelisiniz. ➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçmelisiniz.
➤ Malzemeleri hazırlayınız. ➤ Tavuk parçalarını yıkayarak	➤ Pirincinizi hazırlamalısınız. ➤ Tavuklarınızı eklem yerlerinden ayırarak

<p>eklemlerinden ayırınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Soğanlarınızı soyup yemeklik k�p küp doğrayınız.</li> <li>➤ �l�l� yağınızı (yağın yarısını) tavanıza veya yayvan bir tencereye koyarak kızdırınız.</li> <li>➤ Kızgın yağda soğanları hafif sararıncaya kadar kavurunuz.</li> <li>➤ Tavuk parçalarını ilave ediniz.</li> <li>➤ Tuz ve biberinizi ilave ediniz. Tavaya kuru �z�m�n�z� ve kayısıları ilave edip 1 dakika pişiriniz.</li> <li>➤ Tar�ınızı da ilave ederek tavuklarınızın hemen hemen üstünü örtecek kadar su ilave ederek tavanın veya tencerenin kapağını kapatınız.</li> </ul>	<p>yıkamalısınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Karabiberinizi makinede çekmelisiniz.</li> <li>➤ �l�l� yağınızı hazırlamalısınız.</li> <li>➤ �l�l� karabiber, tuz, tar�ınızı hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Kuş �z�m�n�z� ve kayısını hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Basmati pirincinizi ayıklayıp sıcak su ile yıkamalısınız.</li> <li>➤ 30 dakika tuzlu suda bekletmelisiniz.</li> <li>➤ Pirinci süzerek soğuk sudan geçirmelisiniz.</li> <li>➤ Yıkamış tavuklarını süzgece koyarak suyunun süzülmesini sağlamalısınız.</li> <li>➤ Karabiberinizi pilav pişirmeye başlamadan hemen önce çekerek hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Böylelikle hoş kokusundan bir Őey kaybetmez. Pilavınız daha lezzetli olur.</li> <li>➤ Kuş �z�m�n�z kullanıma hazır paket değilse ayıklayıp, yıkayıp süzmelisiniz.</li> <li>➤ Kayısıları yıkayıp kuruladıktan sora her birini dörde bölerek doğramalısınız.</li> <li>➤ Pilav için suyu hazırlayınız. Pilav için et veya tavuk suyu da hazırlayabilirsiniz.</li> <li>➤ UNUTMAYINIZ! Uluslararası mutfaklarda yer bulan pilavlarda kullanılan pirincin su �l�s� taze veya eski olmasına, pilavın özelliğine göre farklılıklar gösterir.</li> <li>➤ Pilav tenceresini seçtiğiniz ocağın üzerine koymalısınız.</li> <li>➤ Pilav için margarin veya daha sağlıklı olması sıvı yağ kullanabilirsiniz.</li> <li>➤ Yağınızı yakmadan kızdırmalısınız.</li> <li>➤ Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Eklediğiniz tavuk parçalarını yakmadan ağır ağır her taraflarını eşit kızartmaya gayret etmelisiniz.</li> <li>➤ Biber ve tuzun tavuk parçalarına eşit olarak karışmasını sağlamalısınız.</li> <li>➤ Bir taşım kaynayınca ateşi azaltınız. Tavuklar yumuşayıp sos koyu bir kıvam alana dek pişirmelisiniz.</li> <li>➤ Dilerseniz tavuk parçalarını kemiklerinden ayırarak ya da kemikleri ile kullanabilirsiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ çilavı hazırlayınız.</li> <li>➤ Diğer bir tencerede çilavı hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ �ilav hazırlamak için pirinci oldukça aşacak suya 1 yemek kaşığı tuz atarak kaynatınız.</li> <li>➤ Kaynayan suya hazırladığımız pirinci ilave</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pilav tenceresine yağın diğer yarısını koyunuz. Eritiniz.</li><li>➤ Çilavı soslu tavuk parçaları ile tekrar ateşe koyunuz. Pişiriniz.</li></ul>	<p>etmelisiniz.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 8-9 dakika hafif diri olacak şekilde pişirmelisiniz.</li><li>➤ Pirinçler diri ancak çiğnenebilir kıvamda olmalıdır.</li><li>➤ Pirincin fazla suyunu süzerek bol ılık sudan geçirerek süzgece almalısınız.</li><li>➤ Suyu iyice süzölsün.</li><li>➤ Yağınızı yakmamaya özen göstermelisiniz.</li><li>➤ Çilavın yarısını yağ eriyince ilave etmelisiniz.</li><li>➤ Üzerine sos içinde haşlanmış tavukları yerleştiriniz.</li><li>➤ Üzerine kuru meyveler ve baharatlarla hazırladığınız soğanlı sosu bolca gezdirmelisiniz.</li><li>➤ Çilavın diğer yarısını da soslu tavukların üzerine ilave etmelisiniz.</li><li>➤ Karıştırmadan üzerine kalın temiz bir kâğıt (Yağlı kâğıt da olabilir.) kapatmalısınız.</li><li>➤ Bu işlemten sonra tencerenin ağzını sıkıca kapatmalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pişen pilavı karıştırarak servis yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ İkinci pişirme aşamasında çilavı 30 dakika çok kısık ateşte pişirmelisiniz. Bu esnada çilavınız demlenmiş ve biraz daha yumuşamış olacaktır. Ayrıca demlendirmek için beklemeyeceksiniz.</li><li>➤ Servis yapmadan önce pilavınızı kevgirle alttan üste doğru birkaç kez karıştırmalısınız.</li></ul>

## UYGULAMA FAALİYETİ-2



**Fotoğraf 2.7: Çin usulü yumuşak pilav**

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak Çin usulü tavuklu yumuşak pilav pişiriniz.

**Ölçüleri:** 100 g kısa pirinç, 100 g kuru soğan, 1 adet bütün tavuk, 5 çorba kaşığı soya sosu, 3 dilim zencefil, 4 adet taze soğan

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalmalısınız.</li><li>➤ Planlı çalışmalısınız.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Araç gereçleri hazırlayınız.</li><li>➤ Pilav için iki tencere hazırlayınız.</li><li>➤ Süzgecinizi hazırlayınız</li><li>➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pilav için geniş ve derin kalın tabanlı çelik tencere seçmeniz doğru olur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Malzemeleri hazırlayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pirincinizi hazırlayınız. Ayıklayıp yıkayarak süzünüz. Bu pilav lapamsı bir pilav olduğundan dolayı çabuk kırılan, pişince yumuşak olan kısa pirinç tercih edilmelidir.</li><li>➤ Tavuğu yıkamalısınız.</li><li>➤ Taze soğanları ayıklayıp yıkayarak kurulamalısınız.</li><li>➤ Taze soğanınızı iri uzun uzun doğramalısınız.</li><li>➤ Kuru soğanı soyup yıkayarak halka halka dilimlemelisiniz.</li><li>➤ Zencefil hazırlamalısınız.</li><li>➤ Soya sosunu ve tuzu ölçerek hazırlamalısınız.</li><li>➤ Kısa pirincinizi ayıklayıp yıkadıktan sonra süzmelisiniz.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tavuğunuzu pişiriniz. Kullanıma hazır hâle getiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Yıkanmış tavuğu derin bir tencereye koyup tavuğun üstünü örtecek kadar su ilave etmelisiniz</li> <li>➤ Soğanları, zencefil ve tuzu ilave ederek seçtiğiniz ocağın üzerine koyarak pişirmelisiniz.</li> <li>➤ Halka şeklinde doğranmış soğanları, dilim zencefili ve tuzu ilave ederek bir taşım kaynatmalısınız.</li> <li>➤ Kaynama işlemi gerçekleştikten sonra ateşi kısınız.</li> <li>➤ Kısık ateşte ara sıra tavuğu alt üst ederek 1 saat pişirmelisiniz.</li> <li>➤ Tavuğun şişip şişmediğini bir çatal yardımı ile kontrol etmelisiniz.</li> <li>➤ Pişen tavukları sudan çıkararak etleri kemiklerinden ayırarak hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Ocak ısısının her tarafa eşit dağılmasına dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Çatal rahatlıkla ete batıyorsa tavuk pişmiştir.</li> <li>➤ Zaten pişen tavuk eklemlerinden ayrılmaya başlayacaktır.</li> <li>➤ Sudan çıkardığınız tavuk ılıyınca etlerini kemiklerden ayırmalısınız.</li> <li>➤ Tavuk etlerini iri iri doğramalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tenceredeki tavuk suyunu süzünüz.</li> <li>➤ ½ litre süzölmüş tavuk suyunu kaynatarak pirinci ilave ediniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tencerede kalan suyu bir tel süzgeç yardımı ile süzmelisiniz.</li> <li>➤ Pilav yapmak için derin bir tencere seçmelisiniz.</li> <li>➤ Temiz pilav tenceresine süzölmüş ½ litre tavuk suyunu buharlaştırmamaya özen göstererek kaynatmalısınız.</li> <li>➤ Önceden hazırladığınız pirinçleri ilave ederek pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar 35 dakika kısık ateşte pişirmelisiniz.</li> <li>➤ Harlı ateş kullanırsanız pilavınızın dibi tutabilir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pilavı servise hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pişen lapamsı pilavı servise hazırlamadan önce etleri ve taze soğanları çukur kâselere bölüştürmelisiniz.</li> <li>➤ Daha sonra üzerine yeterli miktarda pilav koyup estetiğine dikkat ederek servise hazırlamalısınız.</li> <li>➤ Üzerlerine Çin mutfağının vazgeçilmezi soya sosunu birer kaşık gezdirmelisiniz.</li> <li>➤ Soya sosunu daha fazla kullanırsanız pilavın lezzetini bozarsınız. Pilav kesif, tuzlu bir tat alır.</li> </ul>

## UYGULAMA FAALİYETİ-3



Fotoğraf 2.8: Milano usulü risotto

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak Milano usulü risotto hazırlayınız.

**Ölçüler:** 100 g margarin,150 g kuru soğan, (iki adet orta büyüklükte soğan), 40-50 g sığır iliği, 3.8 litre tavuk veya et suyu,1 su bardağı beyaz üzüm suyu, 500 g arborio pirinç, 1 çay kaşığı safran, 100 g parmesan peyniri

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız.
➤ Araç gereçleri hazırlayınız.	➤ Pilav için geniş ve derin kalın tabanlı çelik tencere seçmeniz doğru olur. ➤ Soteleme işlemi için uygun tavanızı hazırlamalısınız. ➤ Rizottoyu hazırlamak için iki tencere seçmeniz işinizi kolaylaştıracaktır. ➤ Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçmelisiniz.
➤ Malzemeleri hazırlayınız.	➤ Et veya tavuk suyu hazırlamalısınız. ➤ Sığır kemiklerinden ilikleri çıkararak ölçmelisiniz.. ➤ Kuru soğanları ayıklayıp halka halka doğramalısınız. ➤ Parmesan peyniri rendelemelisiniz. ➤ Beyaz üzüm suyunu hazırlamalısınız. ➤ Ölçülü safranı, tuzu, pirincinizi hazırlamalısınız. ➤ Rizotto hazırlamak için pirincin arborio pirinç olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Malzemeleri ölçmelisiniz.

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tencereye yağın yarısını koyarak soğanları ve iliği ilave ederek sote ediniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tencere veya tavanın derin olmasına dikkat etmelisiniz.</li> <li>➤ Eriyen yağa doğranmış soğanları ve iliği ilave ederek soğanlar yumuşayınca kadar sotelemelisiniz.</li> <li>➤ Kullandığınız sığır iliklerinin ölçüsü ve tazeliğinden emin olmalısınız. Yoksa rizottonuzun tadı ağır olur.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Et ve tavuk suyunu kaynatıp rizotto için hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Et ve tavuk suyunu başka bir tencerede bir taşım kaynatmalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kaynayan suya üzüm suyunu ve sote edilmiş ilik soğan karışımını ilave ediniz. Kaynatınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kaynayan et veya tavuk suyuna sote edilen soğan ve iliği ilave etmelisiniz.</li> <li>➤ Ölçülü beyaz üzüm suyunu da ilave ederek suyun yarısı kalacak şekilde çok hafif ateşte kaynatmalısınız.</li> <li>➤ Üzüm suyu, İtalyan rizottolarının önemli bir gerecidir. Dilerseniz üzüm suyu kullanmayabilirsiniz. Ancak kullanmadığınız üzüm suyu ölçüsündeki et suyunu kaynayan karışıma ilave etmeyi unutmamalısınız.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Suyu pirinçleri ve tuzu ilave ederek pişiriniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pirinçleri ve arzuya göre tuzu ilave ederek rizottonuzu karıştırarak pişirmelisiniz.</li> <li>➤ Bu işleme pirinçler suyu çekinceye kadar devam etmelisiniz.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rizottoyu ocaktan indirirken lezzetlendirip servise hazırlayınız.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Rizottoyu ocaktan indirirken, pirinçlerin piştiğini ancak kremamsı olduğunu görmelisiniz.</li> <li>➤ İşte bu sırada safranı, yağın diğer yarısını, rendelenmiş parmesan peynirini ekleyerek karıştırınız. Burada rizotto için kullanılan parmesan özel bir peynirdir. Rizottonuza değişik bir lezzet katacaktır.</li> <li>➤ Bu işlemleri mutlaka kısık ateşte yapmayı unutmayınız. Yoksa rizottonuzun dibi tutabilir.</li> <li>➤ Sıcak olarak demlendirmeden servisini yapmalısınız.</li> </ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Uluslararası pilavlar için aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?  
A) Her ulusun kullandığı pilav tekniği aynıdır.  
B) Her ulusun kullandığı pirinç cinsleri aynıdır.  
C) Her ulusun kendine has kullandığı pirinç cinsleri ve malzemeler farklılık gösterir.  
D) Her ulusun mutfağında pilav olarak kullanılan ölçüler aynıdır.  
E) Hiçbiri
2. Aşağıdakilerden hangisi Arap ve İran pilavlarında kullanılan pirinç cinsidir?  
A) Arborio  
B) Baldo  
C) Kısa beyaz pirinç  
D) Basmati  
E) Hiçbiri
3. Aşağıdakilerden hangisi Arap ve İran pilavları için doğrudur?  
A) Araplarda ve İran'da pilav "Çilav" adını alır.  
B) Pirinç taneleri çiğnenebilir ancak diridir.  
C) Pirinç 8-9 dakika pişirilir.  
D) Kuru meyveler ve çeşitli otlarla desteklenir.  
E) Hepsi
4. Kısa ve beyaz pirinç daha çok hangi ulusun mutfağında pilavlık pirinç olarak kullanılır?  
A) Türk mutfağında  
B) Çin mutfağında  
C) Hint mutfağında  
D) İtalyan mutfağında  
E) Alman mutfağında
5. Arborio daha çok hangi ulusun mutfağında pilavlık pirinç olarak kullanılır?  
A) Türk mutfağında  
B) İtalyan mutfağında  
C) Çin mutfağında  
D) Hint mutfağında  
E) İskandinav mutfağında
6. Deniz ürünlerinin yoğun olarak kullanıldığı paellalar aşağıdaki hangi ulusun mutfağına aittir?  
A) İspanyol mutfağı  
B) Çin mutfağı  
C) Hint mutfağı  
D) İtalyan mutfağı  
E) Türk mutfağı

7. Rizottolar aşağıdaki hangi ulusun mutfağına aittir?  
A) İtalyan mutfağı  
B) İspanyol mutfağı  
C) Çin mutfağı  
D) Hint mutfağı  
E) İnan mutfağı
8. Aşağıda pilavlardan hangisi yöresel ancak uluslararası nitelik taşıyan pilav isimlerinden değildir?  
A) Çilav  
B) Paella  
C) İç pilav  
D) Rizotto  
E) Hiçbiri

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü pilavlar pişirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bölgelere göre yapılan pilav çeşitlerini araştırınız.
- İşletmelerde en çok tercih edilen ve hazırlanan pilav çeşitlerini araştırınız.
- Yukarıdaki çalışmalarınızı bir sunu hâline getirerek diğer arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 3. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ PİLAV PİŞİRMEK

### 3.1. Türk Mutfağında Pilavların Yeri ve Önemi

Pilav, Türk mutfağının ritüel nitelikli yemek türlerinden biridir. Törenselleşmiş yemeklerden gündelik sofralara kadar güncelliğini koruyan pilav farklı besin ürünleriyle hazırlansa da Türkiye'de "pilav" denildiğinde ilk akla gelen pirinç pilavıdır ve her dönem özel bir statüye sahip olmuştur. Diğer pilav çeşitlerini tanımlamada "bulgur pilavı", "dövme pilavı", "kuskus pilavı" gibi malzemeyi ifade eden adlar kullanılır.

Pilavlar çok eski çağlardan beri Türk mutfağının vazgeçilmez unsurlarıdır. Osmanlı mutfağında özellikle merasimlerde büyük porsiyonlar hâlinde ikram edilmiştir. Anadolu'da ise pirinç yerine daha çok bulgur kullanılmaktaydı. Günümüzde gerek bulgur gerekse pirinç sofralarımızın vazgeçilmez unsurlarıdır. Evlerde ana öğün olarak tercih edilen pilavlar işletmelerde genellikle ana yemeğin yanında garnitür olarak sunulmaktadır. En çok tercih edilen pilav çeşidi sade pilav olmakla birlikte yapılışı tecrübe ve beceri gerektirmektedir.

Pirinç, Uzakdoğu ve Güneydoğu Asya'dan Hindistan'a uzanan geniş coğrafyadaki halkların temel besini olagelmıştır.

Anadolu'da tarımsal üretimin önceliği ise kutsal bir besin olarak kabul edilen buğdaya dayanır. Buğdaydan elde edilen bulgurla hazırlanan pilav çeşitleri beslenme geleneğinde önemli yer tutar. Türk mutfağının özgün türlerinden olan bulgur, glütene bol olan sert buğdaydan yapılır. Yapılış tekniği buğdayın kabuğuyla birlikte iki misli suyla suyunun çektilirip haşlanmasından sonra güneşte kurutulmasına ve dövülerek ufaltılması esasına dayanır. Türkiye'nin bu köklü ve zengin besin değerine sahip ürünü pilav şeklinde ya da

yemeklerin tamamlayıcı malzemesi olarak kullanılır. Bir başka buğday ürünü olan firikle ve kuskus, şehriye gibi besinlerle de pilav yapılabilir.

Osmanlı yemek kültüründe özellikle saray mutfağında incelikli lezzetlere sahip pilav türlerinin sunumları törensel nitelikler taşır. Pilav; çorbaların, et ve sebze yemeklerinin, dolmaların, meyve ve tatlının arkasından sofraya getirilir ve yemek pilavla tamamlanır. Aynı gelenek bugün Türkiye'nin kimi bölgelerinde güncelliğini korumaktadır. Yemeğin bitiminde sofraya getirilen büyük bir tabak dolusu pilav "sözkesen" adını alır ve yemeğin sona erdiğini sembolize eder.

Ünlü gezgin Evliya Çelebi 17. yüzyılda yazdığı "Seyahatname"sinde safranlı, dutlu, narlı, öd ağaçlı, amberli, köfteli, fıstıklı, dövülmüş bademli ve üzümlü pilav çeşitlerinden söz eder. 18. yüzyıla gelindiğinde sebzeli pilavların, deniz ürünleriyle hazırlanan pilav çeşitlerinin saray mutfağında aranan tatlar olduğu görülmektedir.

Pilav geçmişte olduğu gibi günümüz Türkiye'sinde de sade bir pişirme tekniğine sahiptir. İyi bir pilav yapan aşçının diğer yemek türlerini de iyi yapabileceği düşüncesi sözlü gelenekte yaşamaktadır.

Türkiye'deki pilav türlerine ilişkin güncel bir liste şu şekilde sıralanabilir (pirinç pilavı için): Sade, lapa, bezelyeli, taze domatesli, enginarlı, patlıcanlı, taze iç baklalı, zeytinyağlı lahanalı, havuçlu, kestaneli, nohutlu, mercimekli, örgülü, şehriyeli, perdeli, et-tavuk suyuna, etli, kaburgalı, tas kebabı, düğün pilavı, Acem, Özbek, köfteli, Alipaşa, duvaklı, ciğerli iç, tavuklu, gendime, midyeli, yumurtalı vb. (Bulgur pilavı için): sade, zeytinyağlı, taze domatesli, salçalı, sebzeli, meyhane, patatesli, nohutlu, mercimekli, şehriyeli, et-tavuk suyuna, etli, yumurtalı vb.

Türkiye'nin Batı Karadeniz Bölgesi özellikle, Tosya, Boyabat, Bafra ve Kargı ilçeleri pirinç türleri ve lezzetli pilavları ile ünlüdür.



**Fotoğraf 3.1: Pirinç pilavı**

## 3.2. Türk Mutfağında Pilav Çeşitleri

### 3.2.1. Sebzeli Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları

#### 3.2.1.1. Meyhane Pilavı

Bu pilav bulgur soğan, yeşilbiber, domates vb. kullanılarak yapılmaktadır. Anadolu'da pirincin az bulunması ve buğdayın çok üretilmesi gibi sebeplerle yoğun olarak bulgur kullanılmaktadır. Hâlen çok tercih edilen bir pilav türüdür. Bazı yörelerde içine et konularak da hazırlanmaktadır. Kullanılan bulgur kalın taneli pilavlık bulgur olmalıdır.



Fotoğraf 3.2: Meyhane pilavı

#### 3.2.1.2. Domatesli Pilav

Domatesli pilav beyaz pilavdan sonra işletmelerde en çok tercih edilen pilav çeşididir. Değişik şekillerde yapılmaktadır. İşletmelerde genellikle beyaz etlerle tercih edilmektedir. Pilavı lezzetlendirmek amacıyla et suyu veya tavuk suyu domates veya salça kullanılır.



Fotoğraf 3.3: Domatesli pilav



### 3.2.1.3. Patlıcanlı Pilav

Geleneksel Türk mutfağı pilavlarındanr. İşletmelerde servis edilen bir pilav çeşididir. 2 yöntem kullanarak hazırlanmaktadır. Birinci yöntemde Uygulamalar Bölümü'nde anlatıldığı gibi patlıcanlar ve pirinç birlikte pişirilir. 2. yöntemde ise patlıcan ve pilav ayrı pişirilir ve servis edileceği zaman pilavın üstüne patlıcan eklenir. İlk yöntemde patlıcanlar hafifçe sotelenir 2. yöntemde ise patlıcanların tam olarak kızarması gerekmektedir. Pirinç yerine bulgur da kullanılabilir.

### 3.2.1.4. Fasulye Diblesi

Fasulye diblesi Karadeniz mutfağına has bir yemektir. Aslında dible bir pişirme tarzıdır. Kimi kaynaklara göre pilav olarak da kabul edilmektedir. Yapılışı bakımından bir çeşit sebze pilavıdır.

Yukarıda saydığımız pilav çeşitlerinden başka yörelerimize özgü pek çok pilav çeşidi bulunmaktadır. Bu bireysel öğrenme materyalinde işletmelerde en çok tercih edilen pilav çeşitleri ele alınmıştır. Yörelere özgü olarak Kastamonu'nun ekşili pilavını, Karadeniz Bölgesi'nin karalahana, pazı vb. sebzelerden yapılan diblelerini, Ege'nin kabaklı pilavını sayabiliriz. Fakat bunlar genelde yöresel mutfaklarda tercih edilmekte, işletmelerde sunulmamaktadırlar.



Fotoğraf 3.4: Fasulye diblesi

## 3.2.2. Etli Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Etli pilavlar özellikle Osmanlı, Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfaklarında çok sık kullanılmaktadır. Osmanlı mutfağında büyük merasimlerde, düğünlerde "lenger" denilen özel tepsilerde ikram edilmekteydi. Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerimizde ise hayvansal gıdaların yoğun olarak tüketilmesi etli pilav kültürünü önemli ölçüde geliştirmiştir. Ülkemizin değişik bölgelerinde çok değişik etler kullanılarak etli pilavlar hazırlanmaktadır. Doğu bölgelerimizde kuzu etinin yanı sıra çeşitli sakatatlardan yapılan

pilavlar da sofraların vazgeçilmez tatlarıdır. Karadeniz bölgemizde ise bilinen en önemli etli pilav hamsili pilavdır. İç Anadolu Bölgemizde ise bulgur ya da pirincin içine tavuk katılmakta ve bu pilav da yufka ekmeğine sarılarak yenmektedir. Pek çok bölgemizde iç pilav olarak adlandırılan pilavda ciğer kullanılmaktadır. Ciğerin yanı sıra kelle de pilavların içinde tercih edilen bir sakatat türüdür. İçine değişik et türleri, baharatlar katarak pek çok yeni pilavlar türetilir. Bu bireysel öğrenme materyalinde aşağıdaki etli pilav çeşitlerini öğreneceksiniz.

- Kuzu etli pilav
- Alipaşa pilavı
- İç pilav
- İstanbul pilavı
- Hamsili pilav

### 3.2.2.1. Kuzu Etli Pilav

Bu pilav çeşidi bazı yörelerde kapama olarak da adlandırılmaktadır. Et olarak kuzu kapama kullanılabileceği gibi pırzola vb. etler de kullanılmaktadır. Bazı yörelerimizde pilav, etin üzerine kapatılarak fırına verilmektedir.

### 3.2.2.2. Alipaşa Pilavı

Köfteli pilav olarak da bilinmektedir. Köfteleri ayrıca hazırlanarak pilavın üzerinde servis edilir. Değişik köftelerle pilavlar yapılmaktadır. Bunlardan birisi de Sultan Reşat pilavıdır.

### 3.2.2.3. İç Pilav

En çok bilinen etli pilav çeşididir. Genellikle ciğerle hazırlanır. Yörelere göre pek çok baharatla zenginleştirilir. İçinde et olmadan yapılan pilav zeytinyağlı dolma içi olarak kullanılır.



**Fotoğraf 3.5: Alipaşa pilavı ve iç pilav**

#### 3.2.2.4. İstanbul Pilavı

Tavuk eti, bezelye, iç badem, iç fıstık, safran vb. malzemeler ile hazırlanan bu pilav işletmelerde çok sık tercih edilen bir pilav çeşididir.

Özellikle taze bezelye zamanı yapıldığında taze bezelyeler pilavın tadını daha fazla güzelleştirmektedir. Taze bezelye kullanılacaksa buruşmamaları için tuzlu suda haşlanmaları gerekmektedir.

#### 3.2.2.5. Hamsili Pilav

Karadeniz Bölgesi'nin en çok bilinen pilav çeşitlerindedir. Hamsiler bir tepsiye dizilir. İçine iç pilav konularak kenarları ve üzeri hamsi ile kapatılır ve fırınlanır. Hamsilerin düzgün yerleştirilmesi pilavın dağılması açısından önemlidir.



Fotoğraf 3.6: Hamsili pilav

#### 3.2.3. Kuru Baklagillerle Hazırlanan Pilav Çeşitleri

Ülkemizin pek çok bölgesinde değişik kuru baklagillerle pilav çeşitleri hazırlanmaktadır. Özellikle iç bölgelerimizde nohut, mercimek kullanılırken batıya doğru gelindiğinde bezelye, bakla ile pilavlar hazırlanmaktadır. İşletmelerde ise en çok nohutlu ve bezelyeli pilavlar tercih edilmektedir. Kimi yörelerimizde ya da bazı işletmelerde de nohut ya da bezelyenin yanı sıra soğan, maydanoz ve baharat ilavesiyle değişik pilavlar türetilmiştir. Bazı kuru baklagilli pilavların yanında veya içinde et çeşitleri bulunabilmektedir (nohutlu-tavuklu pilav gibi). Bir kuru baklagil olmamasına rağmen çok tercih edilen pilav çeşitlerinden bir tanesi de kestaneli pilavdır. Bu pilav çeşidi işletmelerde özellikle yılbaşı gecelerinde fırınlanmış hindi veya tavuk etiyle servis edilmektedir. Bu bölümde aşağıdaki pilav çeşitleri öğrenilecektir.

- Nohutlu pilav
- Bezelyeli-havuçlu pilav
- Mercimekli bulgur pilavı (müceddere)
- Kestaneli pilav

### 3.2.3.1. Nohutlu Pilav

En çok bilinen kuru baklagilli pilav çeşididir. Özellikle Anadolu'da düğün yemeklerinin yanında pilavla birlikte servis edilir. Nohutlar önceden ıslatılıp pişirilmelidir. Sade pilav hazırlarken su eklenmeden önce pirincin üzerine atılır. Bazen de pilav piştikten sonra nohut eklenir. Erzincan yöremize ait “Gendime Pilavı” da nohutlu pilavdır. Ancak pirinç yerine dövme kullanılmaktadır.



Fotoğraf 3.7: Nohutlu pilav ve bezelyeli pilav

### 3.2.3.2. Bezelyeli-Havuçlu Pilav

İşletmelerde tavuklu et yemeklerinin yanında garnitür olarak servis elden bir pilav çeşididir.

Taze bezelye kullanılacaksa mutlaka önceden tuzlu suda haşlanarak pişirilmesi ve şoklanması gerekir. Konserve bezelye kullanılacaksa bezelyelerin suyunun süzdürülmesi ve pirinçle birlikte pişirilmesi yeterlidir.

### 3.2.3.3. Mercimekli Bulgur Pilavı

Tokat ilinde müceddere pilavı olarak bilinen bu pilav çeşidi pek çok yerde değişik şekilde yapılmaktadır. Mercimekler önceden pişirilerek kavrulmuş bulgura ilave edilir ve pilav demlendikten sonra bulgurla harmanlanarak servis edilir.



**Fotoğraf 3.8: Mercimekli bulgur pilavı ve kestaneli pilav**

#### **3.2.3.4. Kestaneli Pilav**

Bu pilav çeşidi de değişik şekillerde hazırlanıp yılbaşı menülerinde fırında hindi veya tavuk yemekleriyle verilen özel bir pilavdır. Büyük kestaneler kullanılmalı ve kestaneler haşlanmalıdır. Pirinçle hazırlanan bir pilav çeşididir.

#### **3.2.4. Hamur ve Yufkalarla Hazırlanan Pilav Çeşitleri ve İşlem Basamakları**

Hamur işi ve yufkalarla hazırlanan pilavlar deyince akla gelen en önemli pilav çeşidi perde pilavıdır. Günümüzde hazır yufkalarla hazırlanan pek çok pilav çeşidi bulunmaktadır. Pek çok pilav çeşidi (domatesli, tavuklu vb.) yufkaya veya hamura sarılarak hazırlanmakta ve fırınlanarak servisi edilmektedir. Hamur bütün olarak kullanılabileceği gibi şeritler hâlinde (örneğin: kafes şeklinde) kullanılabilir. Hamur olarak milföy hamuru da kullanılabilir. Bu bölümde aşağıdaki pilav çeşitlerini öğreneceksiniz.

- Perde pilavı
- Örgülü pilav
- Yufkalı pilav

##### **3.2.4.1. Perde Pilavı**

Siirt yöresine ait önemli bir pilav çeşididir. Yapımı beceri ister. Fese benzeyen özel bakır tencerelerde yapılır. Önceleri içine keklük eti katılmaktayken günümüzde daha çok tavuk eti kullanılmaktadır. İçindeki her bir malzemenin anlamı olduğu ve düğünlerde gelinlere yapıldığı söylenir.



**Fotoğraf 3.9: Perde pilavı**

#### **3.2.4.2. Örgülü Pilav**

Değişik hamur ve pilav çeşitleriyle hazırlanan bir pilav çeşididir. Perde pilavında olduğu gibi pilav hamurla kaplanır. Üst kısmı ise şeritler hâlindeki hamurla kaplanır. Hamurun üzerine yumurta vb. karışımlar sürülebilir.

#### **3.2.4.3. Yufkalı Pilav**

Hazır yufka kullanılarak yapılır. Bu pilava da istenilen değişik içler konulmaktadır. Yufka bütün bir kalıba yayılabileceği gibi bohça şeklide verilebilir. Bunun için öncelikle bir kâse ya da tabak yardımıyla yufkalar yuvarlak şekilde kesilir. İçlerine önceden hazırlanmış pilavlar konulur. Ağızları büzdürülerek maydanoz ya da soğan sapıyla bağlanarak fırına verilir.

### **3.3. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar**

- İyi demlendirilmelidir.
- Göze hitap edilecek şekilde süslenerek servise hazırlanmalıdır.
- İçine konulan malzemelerin homojen dağılmasına dikkat edilmelidir.
- Hamurlu veya perdeli pilavlar pişirilip hamurla kaplandıktan sonra fırına verilmelidir ve hamurunun iyi kızarması sağlanmalıdır.
- Perdeli pilavlar piştikten sonra ters çevrilerek servis edilmelidir.
- Sıcak servis edilmelidir.

## DEĞERLER ETKİNLİĞİ-2

Aşağıda birlikte iş gücü oluşturmayla ilgili atasözü ve deyimlerin bazı sözcükleri çıkarılarak verilmiştir. Çıkarılan bu sözcükler, karışık şekilde aşağıdaki bölümde yer almaktadır. Atasözü ve deyimlere uygun sözcükleri bularak deyim ve atasözlerini tamamlayınız.

gümüş – temiz- tav- el- işbaşı - işçi – kuvvet- gölge

### Atasözü / Deyimler

- “Adamın iyisi .....belli olur.”
- “ İş iş, kaşığı .....”
- “ İş ..... getirmek”
- “ Alet işler, .....övünür.”
- “ Bin ....., bir başçı”
- “ Yazın .....kovan, kışın karın ovar.”
- “ .....iş, altı ayda çıkar.”

## UYGULAMA FAALİYETİ-1

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak meyhane pilavı hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 adet domates, ½ kg bulgur, 2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin, 3 su bardağı su veya et suyu, 2 adet soğan , ½ demet maydanoz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak tel süzgeç hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Soğanları brunoise ve domatesleri concasse usulü doğrayınız.	➤ Domateslerin kabuğunu kolay soymak için kaynar suya batırıp çıkartabilirsiniz.
➤ Soğanları margarin veya tereyağı ile kavurunuz.	➤ Tereyağının lezzetini vermesi için yanmayacak şekilde iyice kavurmalısınız.
➤ Bulguru ekleyerek 8 dk. kavurunuz.	➤ Bulgurların iyice kavrulmasını sağlamalısınız.
➤ Bulgurlar kavrulduktan sonra domatesleri ekleyerek domates ve bulgur 1–2 dk. kavurunuz.	
➤ Domates ve bulgurun üzerine su veya et suyunu ekleyiniz.	➤ Et suyu pilavın daha lezzetli olmasını sağlar.
➤ 5 dk. harlı, 5 dk. orta, 5 dk. çok kısık ateşte pişiriniz.	
➤ Pilavınızı demlendiriniz.	➤ Pilavı demlendirmek için temiz bir bez veya kâğıt havlu kullanarak kapağı sıkıca kapatabilirsiniz.
➤ Pilavı şekillendirip tabağa alınız maydanoz ile garnitürleyerek servise hazır hâle getiriniz.	➤ Pilavı şekillendirmek için kâseyi ıslatıp pilavı kâseye koyabilir ve tabağa ters çevirebilirsiniz.



## UYGULAMA FAALİYETİ-2

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak domatesli pilav hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 1 tane büyük boy domates, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, 3 su bardağı su veya et / tavuk suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Pirinçleri ılık suda 15 dk. bekleterek kırmadan yıkayınız.	➤ Pirinçlerin nişastasının giderilmesi için ılık suda bekletmek gerekir. Yıkarken elle çok temas ederse kırılarak pişerken birbirine yapışır.
➤ Domatesleri rendeleyerek yağla birlikte suyunu çekene kadar kavurunuz ve üzerine pirinçleri ekleyiniz. ➤ Pirinçleri kavurmadan 3 bardak su ekleyiniz. ➤ 5 dk. harlı, 5 dk. orta, 5 dk. çok kısık ateşte pişiriniz.	➤ Pilavınızın tane tane olması için pişirme aşamalarına dikkat etmelisiniz.
➤ Pilavı 15 dk. demlendiriniz.	➤ Demlendirme esnasında tencere ile kapak arasına temiz bir mutfak bezi veya kâğıt havlu koymanız pilavınızın demlenme sürecini hızlandıracaktır.
➤ Pilavı şekillendirerek tabağa koyunuz.	➤ Pilavınızı şekillendirmek amacıyla kâseyi ıslatıp pilavı kâseye koyabilir ve tabağa ters çevirebilirsiniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ-3

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak patlıcanlı pilav hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 4 su bardağı su veya et / tavuk suyu, 2 orta boy patlıcan, 1 orta boy soğan, domates, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Pirinçleri ılık suda 15 dk. bekletiniz.	
➤ Patlıcanları alacalı soyarak 15 dk. bol tuzlu suda bekletiniz.	➤ Patlıcanları tuzlu suda bekleterek acılarının çıkmasını ve daha lezzetli olmasını sağlarsınız.
➤ Soğanları brunoise şeklinde doğrayarak zeytinyağında sarartınız.	
➤ Patlıcanları süzüp iyice sıktıktan sonra yağa atarak kızartınız.	➤ Patlıcanların suyu iyi sıkılmazsa yağa attığınızda çok fazla sıçrar. Bu nedenle yıkadıktan sonra iyice sıkmalı veya temiz bir bezle kurulamalısınız.
➤ Patlıcanlar hafifçe yumuşadığında domatesleri ekleyerek pişirmeye devam ediniz.	➤ Patlıcanları ve pilavı ayrı ayrı pişirip servis tabağını hazırlarken şekillendirilmiş pilavın üstüne patlıcanları düzgünce yerleştirebilirsiniz.
➤ Yıkamış pirinçleri yağda kavurunuz.	
➤ Pirinci kavurduktan sonra üzerine pişirdiğiniz domates ve patlıcanları ve ölçülü suyu ekleyerek pişiriniz.	
➤ 5 dk. harlı, 5 dk. orta, 5 dk. çok kısık ateşte pişiriniz.	
➤ Pilavı 15 dk. demlendiriniz.	
➤ Pilavı dereotuyla garnitürleyerek servise hazır hâle getiriniz.	

## UYGULAMA FAALİYETİ-4

### İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak fasulye diblesi hazırlayınız.

Malzemeler:1 su bardağı pirinç, ½ kg fasulye, 1orta boy soğan, 2 yumuşak domates, 4-5 biber, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı su veya et / tavuk suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Pirinçleri ılık suda 15 dk. bekletiniz.	
➤ Soğan, biber ve fasulyeleri macedoine doğrayarak sırasıyla kavurunuz. Domatesleri concasse usulü hazırlayarak ekleyiniz.	➤ Fasulyelerin vitaminini korumak için önce yıkamalı sonra ayıklayıp doğramalısınız.
➤ Fasulyeler iyice pişince fasulyelerin ortasını açınız, ıslatılmış ve yıkanmış pirinçleri yerleştiriniz.	➤ Kavurma işlemini yaparken yağınızı yakmamalısınız.
➤ Pirinçlerin üstünü fasulye ile kapatarak su ekleyiniz ve kısık ateşte pişiriniz ve demlendiriniz.	➤ Pirinçlerin üzerini tamamen fasulyeyle kapamalısınız böylelikle fasulyelerin suyu pirinçlere geçer ve lezzeti artar.
➤ Pilavınızı servise hazır hâle getiriniz.	

## UYGULAMA FAALİYETİ-5

İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak kuzu etli pilav hazırlayınız.

**Malzemeler:** 4 su bardağı pirinç, 2 adet kuru soğan, 2 adet domates, 3 adet sivri biber, 8 adet kuzu kapama, 8 su bardağı su, Tuz, karabiber, 1 çay bardağı badem, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 kaşık tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Araç gereçleri hazırlayınız.	➤ Araç gereçlerinizi ve ortam temizliğini kontrol etmelisiniz.
➤ Pirinçleri ıslatarak yıkayınız. ➤ Soğan, biber, domatesleri macedoine doğrayınız.	
➤ Yağı eriterek soğanları kavurunuz. Biberleri ekleyiniz. Etleri ekleyerek soteleyiniz. Domatesleri ekleyiniz. Kısık ateşte pişmeye bırakınız.	➤ Etlerinizi yeterince pişirmelisiniz, Gerekirse sıcak su eklemelisiniz.
➤ Yıkayıp süzölmüş pirinçleri ayrı bir tencerede kavurunuz. Ölçülü sıcak su ilavesiyle 5 dk. kaynatınız.	➤ Pilava değişik bir tat katmak amacıyla pirinçlere kavrulmuş badem ekleyerek pişirebilirsiniz.
➤ Etleri fırın tepsisine alarak üzerine kaynamış pirinçleri suyuyla birlikte kapatınız, 40 dk. fırında pişiriniz.	➤ Eğer pilavınızın diri olmasını istemiyorsanız üzerini bir kapak veya alüminyum folyo ile kapatabilirsiniz.
➤ Servise hazırlamadan önce et ile pilavı karıştırınız.	➤ Karıştırmayı alttan üste doğru yapınız. Etler homojen dağılmalıdır.
➤ Piştikten sonra uygun tabağa alarak badem ve dereotuyla garnitür leyniz. Üzerinde et parçaları olmasına dikkat ediniz.	

## UYGULAMA FAALİYETİ-6

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak Alipaşa pilavı hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 4 su bardağı et suyu, dilim beyaz ekmek içi, 150 g kıyma, 2 çorba kaşığı un, 1 çay fincanı dolmalık fıstık, tuz, karabiber, ½ su bardağı sıvı yağ, 2 kaşık tereyağı, 1 su bardağı un

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Alipaşa pilavı için gerekli gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Kıyma, ekmek içi tuz, karabiberi iyice karıştırınız köfte harcınızı hazırlayınız ve üstünü kapatarak dinlendiriniz.	➤ Hazırlanmış olan köfte harcı yarım saatle bir saat arasında bekletildiğinde şekillendirmesi kolaylaşır bunun yanı sıra tadı lezzetlenir.
➤ Pirinç ölçüsüne uygun olarak kavurma yöntemiyle pilavınızı pişiriniz ve demlendiriniz.	➤ Kavurma yöntemiyle pilav yapımı ilk öğrenme faaliyetinde anlatılmıştır. Gerektiğinde oradan yardım alabilirsiniz.
➤ Pilavınız demlenirken beklettiğiniz köfte harcından fındık büyüklüğünde köfteler yapınız.	➤ Harcın ele yapışmaması için bir kâseye su doldurunuz ve ara sıra elinizi suya batırmalısınız.
➤ Köftelerin üzerine un serpiniz. ➤ Yağınızı iyice kızdırınız. Yağ tam olarak kızdırdığında köftelerinizi atınız. Köfteleri çok fazla karıştırmadan pişiriniz. ➤	➤ Köftelerin üzerine serpilene un köftelerin yapışmasını önler ve köftelerin daha gevrek olmasını sağlar. Yağ yeterince kızmadan köfteleri atarsanız köftelerin dağılmasına ve birbirine yapışmasına neden olursunuz.
➤ Köftelerin pişmesine yakın fıstıkları yağın içine atarak iyice kavrulmalarını sağlayınız.	➤ Köfteleri kızartacağımız yağ miktarı köftelerin üstünü aşmamalıdır.
➤ Köfteleri kevgire çıkararak yağlarının süzülmesini sağlayınız.	
➤ Demlenmiş pilavın üzerine köfteleri ekleyerek çok hafif karıştırınız.	
➤ Isıtılmış sıcak tabakla servis yapınız.	➤ Bu pilavın yanında domates sosu da servis edilebilir.

## UYGULAMA FAALİYETİ-7

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak iç pilavı hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 2 çorba kaşığı tereyağı, ½ su bardağı sıvı yağ, 1 fincan dolmalık fıstık, 1 fincan kuş üzümü, 2 adet soğan, 150 g kuzu ciğeri, 4 su bardağı et suyu, tuz, karabiber, yenibahar, 1 demet maydanoz, 1 demet dereotu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ İç pilav için gerekli gereçleri hazırlayınız. ➤ Pirinçleri kuralına uygun şekilde ıslatınız. ➤ Kuş üzümü ve fıstıkları 10 dk. ılık suda bekletiniz. ➤ Ciğeri temizleyerek çok küçük parçalar hâlinde doğrayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız. ➤ Ciğeri kokmaması için çok iyi temizlemelisiniz.
➤ Soğanları küp şekilde doğrayarak süzdürdüğünüz fıstıklarla birlikte yağın yarısında yağda kavurunuz.	➤ Fıstık, lezzetini yağla birlikte kavrulduğunda açığa çıkarmaktadır.
➤ Fıstıklar sarardığında ciğeri ekleyerek soteleyiniz.	➤ Değişik baharatlar ekleyerek değişik tatlar yaratabilirsiniz.
➤ Kalan yağla yıkanmış pirinci kavurunuz.	
➤ Süzdürülen kuş üzümünü ciğerli harcı baharatları ve yeşillikleri ekleyerek üzerine kaynar et suyunu koyunuz.	
➤ Pilavı pişiriniz ve demlendiriniz.	
➤ Servise çıkmadan maydanoz dereotu ve chery domates ile süsleyiniz.	➤ Sıcak tabakla yemek servisi yemeğin lezzetini ortaya çıkarmaktadır.

## UYGULAMA FAALİYETİ-8

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak İstanbul pilavı hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 1 çay bardağı bezelye, 4 su bardağı et suyu, çorba kaşık tereyağı, ½ su bardağı sıvı yağ, ½ tavukgöğsü, 1 tutam safran, yarım fincan Antep fıstığı, yarım fincan badem, 2 çorba kaşığı limon suyu, ½ çay bardağı haşlanmış havuç

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırla
➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Tavukgöğsünü bir tencerede ölçülü su, limon suyu ve tuz ekleyerek haşlayınız. ➤ Fıstık ve bademleri sıcak suda 5 dk. bekletip kabuklarını soyunuz. ➤ Bezelyeleri tuzlu suda haşlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız. ➤ Bezelyeleri kapağı açık olarak tuzlu suda haşlamalısınız.
➤ Tereyağını eriterek bademleri kavurunuz ve yağdan çıkartınız. ➤ Aynı yağda süzüp yıkadığınız pirinçleri kavurunuz.	➤ Pirinçleri kavurmalısınız.
➤ Sıcak tavuk suyu, safran ve tuz ekleyerek pişiriniz ve demlendiriniz.	➤ Safranı sıcak suda bekletip süzdürerek ve limon suyu ekleyerek kullanabilirsiniz.
➤ Demlendirme işleminden sonra bezelye, Antep fıstığı, didiklenmiş tavuk eti badem ile karıştırınız.	
➤ Havuç ve dereotu ile garnitürleyiniz. Sıcak tabakla servis yapınız.	➤ Garnitürlemede chery domates kullanılabilir.


## UYGULAMA FAALİYETİ-9

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak hamsili pilav hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 1,5 kg hamsi, ½ demet maydanoz, 2 adet soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı çam fıstığı, 2 su bardağı pirinç, 4 su bardağı sıcak su, 2 yemek kaşığı kuş üzümü, tuz, karabiber, mısır unu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız..
➤ Balıkların kılçıklarını çıkartarak yıkayınız. ➤ Süzdürdükten sonra üzerine tuz ekleyip karıştırınız.	➤ Balıkların mutlaka taze olmasına dikkat etmelisiniz.
➤ Soğanları macedoine usulü doğrayarak fıstıklarla birlikte yağda kavurunuz. ➤ Islatılıp süzölmüş pirinci ekleyerek kavurunuz. ➤ Pirinç kavrulduktan sonra sıcak su, kuş üzümü ve baharatları ekleyiniz.	➤ Kuş üzümünü 10 dk. ılık suda bekletebilirsiniz.
➤ Kısık ateşte 25 dk. pişiriniz. Ateşten aldıktan sonra maydanoz ekleyiniz.	➤ Maydanozların daha diri kalması amacıyla pilav demlendikten sonra da ilave edilebilir.
➤ Pilavlar bir müddet demlenirken derince bir tepsi yağlanarak mısır unu serpilir.	➤ Mısır unu balıkların gevrek olmasını sağlamaktadır.
➤ Kabin içini ve yanlarını balıkların sırtı içe bakacak şekilde düzgünce kaplayınız.	➤ Balıkları tepsiye özenli bir şekilde dizmelisiniz.



<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pilavı hamsilerin üzerine yayınız.</li><li>➤ Pilavın üzerini tekrar balıklarla kapatarak önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 45 dk. pişiriniz.</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Görsel: Hamsili pilavın tepsiye dizilmesi</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Düzgün bir dilimi, tabağa alarak servise hazır hâle getiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yeşillikler, domates ve mısır ekmeği ile servis etmelisiniz.</li></ul>

## UYGULAMA FAALİYETİ-10

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak nohutlu pilav hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, su bardağı et veya tavuk suyu, 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 çorba kaşığı tereyağı

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız..
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Nohutları 8-12 saat ılık su ile ıslatınız. ➤ Ölçülü pirincinizi ılık suda 10 dk. ıslattıktan sonra süzgeç yardımıyla süzünüz. ➤ Kullanmak istediğiniz çeşitte et suyunu hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlayınız. ➤ Nohutların iyi pişmesi için 1 gece önceden ıslatılması gerekir. Islatırken sıcak su kullanılırsa nohutlar sertleşir ve pişmesi zorlaşır. Bunun için ılık su ile ıslatılmalıdır. ➤ NOT: Nohutu ıslatmak yerine hazır pişmiş nohut kullanılabilir.
➤ Nohutları dağılmayacak şekilde pişiriniz. ➤ Islatılıp süzölmüş pirinci yağ ile kavurunuz ve ölçülü et suyu ekleyiniz. ➤ Üzerine nohut, tuz, karabiber ekleyerek pişiriniz.	➤ Nohutların çabuk pişmesi için düdüklü tencereler kullanılabilir.
➤ Demlendirerek servise hazır hâle getiriniz.	➤ Demlendirme işleminden sonra da nohutları karıştırarak servis edebilirsiniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ-11

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak bezelyeli havuçlu pilav hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 4 su bardağı et suyu, 1 adet havuç, 1 su bardağı bezelye, 1 küçük patates, 1/2 su bardağı sıvı yağ, 2 çorba kaşığı tereyağı, tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kastrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Havuç ve patateslerin kabuklarını soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.	
➤ Bezelye, havuç ve patatesi tuzlu suda kapağı açık olarak 10 dk. haşlayınız.	➤ Bezelyeleri mutlaka tuzlu suda haşlamak gerekir. Daha önceki bölümlerde nedeni açıklanmıştır.
➤ Haşlanmış sebzeleri şoklayınız.	
➤ Islatılıp yıkanmış pirinci tereyağı ve sıvı yağ ile kavurun. Et suyu ve tuz ekleyiniz. Bezelye, havuç ve patatesi pirinçlerin üzerine ekleyerek pilavı pişiriniz ve demlendiriniz.	➤ Et suyu olarak tavuk suyu kullanılabilir.
➤ Pilavı servise hazır hâle getiriniz.	

## UYGULAMA FAALİYETİ-12

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyararak mercimekli bulgur pilavı hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 1 su bardağı yeşil mercimek, 1/2 su bardağı sıvı yağ, 2 çorba kaşığı tereyağı, 3 adet soğan, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 2 su bardağı kalın bulgur (pilavlık), 2 su bardağı su veya et suyu, tuz, karabiber, pul biber

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kontrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız. ➤ Yeşil mercimeği üzerini örtecek kadar suyla bir tencerede 15 dk. haşlayınız. ➤ Soğanları halka şeklinde doğrayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız. ➤ Mercimeği dağılmayacak şekilde haşlamalısınız.
➤ Halka şeklinde doğradığımız soğanları tereyağında kavurunuz. ➤ Soğanların üzerine hafifçe sulandırılmış salçayı ekleyerek pişiriniz. ➤ Bulgurları ekleyerek hafifçe kavurunuz. ➤ Baharatları, et suyunu ve mercimekleri ekleyerek pişiriniz ve demlendiriniz.	➤ Domates salçasıyla birlikte biber salçası da kullanılabilir.
➤ Pilavı karıştırıp şekillendirerek servis ediniz.	➤ Nane, domates, biber vb. ile garnitürleyebilirsiniz.

## UYGULAMA FAALİYETİ-13

**İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak kestaneli pilav hazırlayınız.**

**Malzemeler:** 2 su bardağı pirinç, 3 su bardağı et suyu, 10–12 adet kestane, 1/2 su bardağı sıvı yağ, 2 çorba kaşığı tereyağı, tuz, dereotu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Temizlik kurallarına uymalısınız.	➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ Ekonomik olmalısınız. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Verimli çalışmalısınız. ➤ Meslek etiğine uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Ocak, pilav tenceresi, küvet, kevgir, tahta kaşık, kontrol, servis tabağı, doğrama tahtası, bıçak ve tel süzgeci hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü olarak hazırlamalısınız.
➤ Kestaneleri üzerini örtecek kadar suda kabuklarıyla birlikte dağılmayacak şekilde haşlayınız ve kabuklarını soyunuz.	➤ Kestaneleri pişirirken kabuklarını bıçakla birkaç yerinden delebilirsiniz.
➤ Verilen ölçüye göre kavurma pilav hazırlayınız.	
➤ Demlendirme işlemini kestanelerle birlikte yapınız.	➤ Kestaneleri tamamen pişirip servis ederken pilavın yanına da koyabilirsiniz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Pilavı lezzetlendirmek amacıyla Türk mutfağında aşağıdaki hangi işlem yapılır?  
A) Pilavı et suyu veya tavuk suyu ilavesiyle pişirmek  
B) Kullanılan yağı iyice yakmak  
C) Pirinci buharda pişirmek  
D) Pirinci haşlamak  
E) Pirinci çok fazla yıkamak
2. Pilavı şekillendirmek amacıyla aşağıdaki hangi işlem yapılır?  
A) Islak kâse ve kalıplara konularak ters çevrilir.  
B) Pirincin suyu iyi çektilir.  
C) Demleme işlemi yapılmaz.  
D) Demleme işlemi en az 1 saat yapılır.  
E) Hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi önceden suda bekletilmelidir?  
A) Bezelye  
B) Bakla  
C) Nohut  
D) Kestane  
E) Mısır
4. Tuzlu suda haşlanıp şoklanması gereken baklagil aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Nohut  
B) Bulgur  
C) Bezelye  
D) Mercimek  
E) Mısır
5. Kestaneli pilav yapımında aşağıdaki hangi aşamada et suyu ilave edilir?  
A) Kestaneler kaynatılırken  
B) Pirinç kavrulmadan  
C) Yağ eritilmeden  
D) Pirinç kavrulduktan sonra  
E) Pilav pişmeye yakın
6. Mercimekli bulgur pilavı yapımında hangi malzeme kullanılmaz?  
A) Soğan  
B) Havuç  
C) Salça  
D) Pul biber  
E) Karabiber

7. Aşağıdakilerden hangisi müceddere pilavı olarak da bilinmektedir?  
A) Tavuklu pilav  
B) Nohutlu pilav  
C) Mercimekli bulgur pilavı  
D) Kestaneli pilav  
E) Mısırlı pilav
8. Nohutlu pilav yapımında nohutun ilave edilme zamanı aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Pirinçle birlikte  
B) Et suyu ilavesinden sonra  
C) Pirinç ilave etmeden önce  
D) Yağ ile kavurmadan önce  
E) Pilav piştikten sonra
9. Domateslerin kabuğunu kolaylıkla soymak için yapılan işlem aşağıdakilerden hangisidir?  
A) Domatesi suda bekletmek  
B) Domatesi sıcak suya batırıp çıkartmak  
C) Domatesi buzla ovmak  
D) Domatesi sirkeli suda bekletmek  
E) Hepsi
10. Pirinçlerin nişastasını gidermek için aşağıdaki işlemlerden hangisi yapılır?  
A) Pirinçleri haşlayıp suyunu dökmek  
B) Pirinçleri yıkamak  
C) Pirinçleri kavurmak  
D) Pirinçleri ılık su ile ıslatarak yıkamak  
E) Hiçbiri
11. Aşağıdakilerden hangisi ıslanmış pirinci yıkarken dikkat edilmesi gereken noktalardan biri değildir?  
A) Pirinci kırmadan yıkamak  
B) Pirinci beyaz suyu gidene kadar yıkamak  
C) Çok fazla elle temas ettirmeden yıkamak  
D) Pirinci bol sıcak suyla yıkamak  
E) Hepsi
12. Aşağıdakilerden hangisi etli bir pilav çeşididir?  
A) Perde pilavı  
B) Alipaşa pilavı  
C) Yufkalı pilav  
D) Patlıcanlı pilav  
E) Meyhane pilavı

13. Bir su bardağı pirinç için kullanılması gereken su miktarı nedir?
- A) 1 su bardağı su
  - B) 2 su bardağı su
  - C) 3 su bardağı su
  - D) 4 su bardağı su
  - E) 5 su bardağı su

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise Modül Değerlendirmeye geçiniz



# MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

1. ( ) Ülkemizin değişik bölgelerinde pilavın içine et olarak sakatat atılmaktadır.
2. ( ) Tavuk etiyle yapılan pilavlarda tavuk suyu kullanmak doğru olur.
3. ( ) Alipaşa pilavında köfteler pişirildikten sonra pirincin içine katılmakta ve birlikte pişirilmektedir.
4. ( ) Dolmalık fıstık lezzetini vermesi için yağla birlikte kavrulması gerekir.
5. ( ) Perde pilavı Gaziantep ilimize ait bir pilavdır.
6. ( ) Hamurlarla hazırlanan pilav çeşitlerinde hamurun yapışmaması için kalıp yağlanır.
7. ( ) Yufkalarla hazırlanan pilav çeşitlerinde pilav çiğ olarak yufkanın içine döşenir.
8. ( ) Örgülü pilavda hamurun kıvamını tutturmak için su çok yavaş ilave edilmelidir.
9. ( ) Perde pilavı önceden ısıtılmış fırına verilerek pişirilir.
10. ( ) Örgülü pilavda; pilavın üzeri, hiç açıklık kalmayacak şekilde perde pilavında olduğu gibi hamurla örtülür.

## DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	D
4	A
5	E
6	D
7	C
8	A
9	C
10	B
11	C
12	E

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	D
3	E
4	B
5	B
6	A
7	A
8	C

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	A
3	C
4	C
5	D
6	B
7	C
8	B
9	B
10	D
11	D
12	B
13	B

## MODÜL DEĞERLENDİRMENİN CEVAP ANAHTARI

<b>1</b>	<b>DOĞRU</b>
<b>2</b>	<b>DOĞRU</b>
<b>3</b>	<b>YANLIŞ</b>
<b>4</b>	<b>DOĞRU</b>
<b>5</b>	<b>YANLIŞ</b>
<b>6</b>	<b>DOĞRU</b>
<b>7</b>	<b>YANLIŞ</b>
<b>8</b>	<b>DOĞRU</b>
<b>9</b>	<b>DOĞRU</b>
<b>10</b>	<b>DOĞRU</b>

## KAYNAKÇA

- ARSEL Semahat, Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü, Mas Matbaası, İstanbul, 1996.
- Lezzet Mutfak Kültürü Dergisi, Ekim, Sayı 107, 2005.
- <http://www.lezzet.com> (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- <http://www.ulker.com.tr> (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- <http://www.eyupsevinc.com> (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- <http://www.unilever.com> (Erişim tarihi: Kasım 2005).
- GÜREL Raşit, Evin Yemeği, Fon Matbaası, Ankara, 1983.
- AKTOROS Fikret, Yemek Dünyası, İstanbul, 1999.
- GÜLAL Mihrinur, Meral KORZAY, Yemek Pişirme, İstanbul, 1987.
- GÜRMAN Ülker, Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 3, İstanbul, 2000.