

Το ρύζι πιλάφι είναι ένα από τα κλασικά συνοδευτικά για κρέατα και πολλά μαγειρευτά φαγητά. Δείτε πώς να το φτιάξετε εύκολα και γρήγορα χωρίς ποτέ να σας λασπώσει.

## Τι θα χρειαστείτε

1 κούπα ρύζι νυχάκι ή parboiled ή basmati ή jasmine

2 κούπες ζεστό νερό ή ζωμό

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι

# Ρύζι πιλάφι

## Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε το ρύζι. Αφήνουμε το ρύζι λίγο να λαδωθεί και να ασπρίσει ο κόκκος λίγο. Μπορούμε να αφήσουμε να πάρουν κάποιοι κόκκοι λίγο χρώμα (το τελικό αποτέλεσμα θα θυμίζει "ατζέμ πιλάφ"), προσοχή όμως μην πάρει υπεροβολικό χρώμα και μας καεί! Το ανακατεύουμε συνεχώς για ένα λεπτό περίπου.

Προσθέτουμε το ζεστό νερό ή το ζωμό. Αν βάλουμε ζωμό δεν προσθέτουμε ακόμα αλάτι. Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και κλείνουμε με το καπάκι. Σιγοβράζουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά. Μόλις το νερό έχει σχεδόν απορροφηθεί και δούμε να κάνει τρύπες η επιφάνεια, τότε σβήνουμε τη φωτιά.

Παίρνουμε δύο πιρούνια και ανακατεύουμε απαλά το ρύζι. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με μια καθαρή πετσέτα και σφραγίζουμε με το καπάκι. Αφήνουμε το ρύζι να τραβήξει και την πετσέτα να απορροφήσει την υγρασία, περίπου για 10 λεπτά.

Αφρατεύουμε και πάλι το ρύζι με τα δυο πιρούνια και σερβίρουμε.

Καλή όρεξη!

# Ρύζι πιλάφι

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε το ρύζι. Αφήνουμε το ρύζι λίγο να λαδωθεί και να ασπρίσει ο κόκκος λίγο. Προσοχή μην πάρει χρώμα και μας καεί! Το ανακατεύουμε συνεχώς για ένα λεπτό περίπου.
- 2 Προσθέτουμε το ζεστό νερό ή το ζωμό. Αν βάλουμε ζωμό δεν προσθέτουμε ακόμα αλάτι.
- 3 Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και κλείνουμε με το καπάκι. Σιγοβράζουμε για 10 λεπτά.
- 4 Μόλις το νερό έχει σχεδόν απορροφηθεί και δούμε να κάνει τρύπες η επιφάνεια, τότε αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.-
- 5 Παίρνουμε δύο πιρούνια και ανακατεύουμε απαλά το ρύζι. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι.-
- 6 Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με μια καθαρή πετσέτα και σφραγίζουμε με το καπάκι. Αφήνουμε το ρύζι να τραβήξει και την πετσέτα να απορροφήσει την υγρασία, περίπου για 10 λεπτά.-
- 7 Αφρατεύουμε και πάλι το ρύζι με τα δυο πιρούνια και σερβίρουμε. Καλή όρεξη!