ANTEPFISTIKLI, ŞEHRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı iç antepfıstığı
2 çorba kaşığı şehriye
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
tuz
karabiber

Tencereye yağları koyup şehriye ve antepfıstıklarını kavurun. Yıkanmış fırınç ve tuzu ekleyip beraberce 5 dakika kavurun. Pirinçlerin üzerini örtecek kadar su koyup 10 dakika harlı ateşte sonra kısık ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:7202 • adı:Antepfıstıklı, şehriyeli Pilav • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:25