BADEMLİ ANTEP FISTIKLI İÇ PİLAV

Malzemeler :
Pirinç 2 Su Bardağı
Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı
Soğan 1 Adet
Antepfıstığı 4 Yemek Kaşığı
Badem 6 Yemek Kaşığı
Tavuk suyu (veya su) 2,5 Su Bardağı
Toz şeker 1 Tatlı Kaşığı
Kuş üzümü 3 Yemek Kaşığı
Yenibahar 1 Yemek Kaşığı
Dereotu 3/4 Demet
Tuz -Karabiber

YAPILIŞI:
1- 3 su bardağı sıcak suda 1 tatlı kaşığı tuzu eritip pirinci yatırın ve su soğuyuncaya kadar bekletin. Su soğuyunca pirinci süzüp iyice yıkayın ve tekrar süzün.
2- Soğanları soyup ince ince kıyın. Dereotunu kıyın. Fıstık ve bademi 1.5 su bardağı suda 5 dakika kaynatıp alın ve kabuklarını soyun.
3- Komili Riviera zeytinyağını kızdırın, soğanı ve bademi koyup 5 dakika pembeleştirin. Pirinci ekleyin ve sürekli karıştırarak 5 dakika daha çevirin. Tuz, karabiber, şeker, fıstık ve kuru üzümü karıştırıp sıcak tavuk suyuyla birlikte ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinç, suyunu çekene kadar 20 dakika pişirin.
4- Tencereyi ateşten alın, yenibahar ve dereotu ile tatlandırıp karıştırın. Tencere ve kapak arasına temiz bir mutfak bezi yayıp servis yapmadan önce 15-20 dakika dinlendirin.

ML® Fıstıklı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:46379 • adı:Bademli Antep Fıstıklı İç Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:25