BAKLALI PİLAV (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
4 yemek kaşığı yağ
tuz
200 gr iç bakla
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı ince doğranmış nane
1 adet yeşil soğan ince doğranmış
iç baklayı haşlamak için su

Orta büyüklükte bir tencerede suyu kaynatın. Dondurulmuş iç baklaları soğuk su ile yıkayın. Kaynayan suya ilave edin. 10 dakika haşlayın, süzün, baklaların dışındaki sert kabukları temizleyin bir kenara ayırın, pilav pişirdiğiniz tencereye 2 yemek kaşığı yağı ilave edin. 2 su bardağı sıcak su ve tuzu ekleyin. Su iyice kaynadığında pirinci ilave edin, ocağın altını kısın pişirin, soğanı ortasından ikiye bölün ince doğrayın, bir tavada 2 yemek kaşığı yağı biraz ısıtın, doğradığınız soğanları ekleyin şeffaflaşıncaya kadar pişirin,temizlenmiş iç baklaları, tuzu ekleyin 2 dakika nazikce karıştırarak pişirin. İç baklalı karışımı pilavın üzerin ilave edin, sıcakken karıştırın. Servis yapmadan yeşil soğan ve naneyi ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:67256 • adı:Baklalı Pilav (Şanlıurfa) • gönderen:Didar Şen • indirme tarihi:08.05.2024 - 22:10