BARBUNYALI PİLAV

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı etsuyu
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 3 diş sarımsak
- 1 su bardağı barbunya = 2 su bardağı Haşlanmış
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Barbunya fasulyesini bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeden haşlayıp, suyunu süzün.
3. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyiniz. Pirinçleri ayıkladıktan sonra bir süzgecin içinde pirincin nişastası gidene kadar yıkayın.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp. İçine doğranmış kuru soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar renk alınca, yıkanmış pirinçleri, az tuz ve kıyılmış sarımsakları koyup kavurun. (Kavrulurken üzerine az tuz ilave ederseniz, pirinçler kırılmaz.) Daha sonra içine rendelenmiş havucu ilave edip, pişirmeye devam edin.
6. En son olarak içine haşlanmış barbunyayı, kalan tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi ve et suyunu koyup, pirinçler göz göz olana kadar tencerenin kapağını hiç açmadan kısık ateşte pişirin. Demlenen pilavı sıcak larak servis edin.

ML® Barbunyalı Pilav için tıklayın

ML® Barbunyalı Pilav (görsel)

© lezzetler.com tarif no:29003 • adı:Barbunyalı Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52