BEZELYELİ HAVUÇLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 adet havuç
1 su bardağı bezelye konservesi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 bardak sıcak su

Pirinci yıkayın ve sıcak tuzlu suda yarım saat bekletin. Tencerede tereyağını kızdırıp ardından , temizleyip, küçük küpler halinde doğradığınız havuçları soteleyin. Havuçlar hafifçe kızarınca 2,5 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Su kaynayınca tuzunu atın ve süzüp yıkadığınız pirinci ilave edin. Pirinçler suyunu çeker gibi olunca ocağın altını kısın. Bezelyeleri süzün ve yıkayın. Pilavımız pişince bezelyeleri tencereye katın ve iyice karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Pilavımızı dinlendiğinde bezelyeler de pişmiş olacaktır. 15 dk sonra pilavınızı servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.06.2015

© lezzetler.com tarif no:91165 • adı:Bezelyeli Havuçlu Pilav • gönderen:DUDU • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:09