BEZELYELİ MANTARLI PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
2 sivri biber
1 kırmızıbiber
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram mantar
1 su bardağı bezelye
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Pirinci yıkayıp süzün, doğranmış biberlerle birlikte tereyağında kavurmaya başlayın. Üzerine çok küçük kestiğiniz mantarları da ekleyip kavurmaya devam edin. Bir miktar haşlanmış bezelyeyi, tuzu ve suyu ekledikten sonra kapağını kapatıp 20 dakika kadar pişirin. Zeytinyağını gezdirin. Büyükçe bir kâseye boşaltıp ters çevirin. Nane yaprağıyla süsleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:89513 • adı:Bezelyeli Mantarlı Pilav • gönderen:oya alnıak • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:00