BEZELYELİ VE MISIRLI PİLAV

25 Gr Sana Klasik
3 Su Bardağı sıcak su
2 Su Bardağı pirinç
1 Tane TAVUK BULYON

Önce pirinçlerimizi yıkıyoruz sonra bir tencereye zeytinyağ ve margarinimizi koyup tencerenin içine pirinçleri atıyoruz. Pirinçlerimiz kavrulduktan sonra üzerine 3 bardak suyumuzu döküp bir de bulyonumuzu koyuyoruz. Suyunu çekmesine yakın bezelye ve mısırlarımızı da en üstüne koyup kapağını kapatıp pilavımızı dinlenmeye bırakıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:77568 • adı:Bezelyeli ve Mısırlı Pilav • gönderen:yanlış numara • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07