



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PİLAV

Malzemeler :

Kırmızı biber 2 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı

Soğan 1 Adet

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Yalancı safran 1 Tatlı Kaşığı

Pirinç 2 Su Bardağı

Tavuk suyu 2 Su Bardağı

Taze soğan 3 Adet

Su 1 Su Bardağı

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin.

2- Bir tencerede yağı kızdırın, ince kıyılmış soğanı koyup, 1 dakika kavurun. Çekirdekleri çıkarılıp küp şeklinde doğranmış kırmızı biberi ilave edip kavurmaya 1 dakika daha devam edin.

3- 1 su bardağı suyu kaynatın, safranı ekleyip 5 dakika beklettikten sonra süzün. Bir tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırın, safranlı suyu ve tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Tuzlu sıcak suda beklettiğiniz pirinci süzüp, tencereye ilave edin. 5 dakika harlı, 20 dakika kısık ateşte pişirin.

3- Taze soğanların yeşil yapraklarını çok ince kıyın. Pilavın üzerine kalan 1 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağı ile kavurduğunuz kırmızı biber ve taze soğanı koyun. Biraz beklettikten sonra karıştırıp, servis yapın.