BİBERLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
Sebze harcı için:
2 adet etli kırmızı biber
1 adet dolmalık biber
4 adet taze fasulye
2 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 demet dereotu

Tereyağını eritin, zeytinyağını ekleyin. Üzerine pirinci koyup 5 dakika kavurun. Tuz ve sıcak su ekleyin. Önce normal ısıda 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin. Sebzeleri jülyen doğrayın ve 1 su bardağı suda 5-6 dakika haşlayın. İnce doğranmış sarımsağı ve zeytinyağını ilave edip kavurun. Pişen pilavın içine sebzeleri katıp karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:64429 • adı:Biberli Pilav • gönderen:Esra R. • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:06