BORANI

4 adet orta boy soğan
4 adet dolmalık biber
10 adet orta boy domates
100 gr pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı

Soğanları kuşbaşı doğrayıp, orta hararetli ateşte zeytinyağında hafifçe pembeleştirin. Dolmalık biberleri küçük küçük doğrayıp soğana edip kavurun. Domateslerin kabuklarını soyun. Ateşteki tencerenin içine küçük küçük doğrayın. Domatesler su salınca pirinci ilave edin. Sulu olmasını isterseniz 3 bardak sıcak su, az sulu olmasını isterseniz 2 bardak sıcak su ilave edin. Tuzunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika civarında tencerenin ağzını hiç açmadan pişirin.

ML® Kaşık Salatası için tıklayın
ML® Ispanak Borani (görsel)

© lezzetler.com tarif no:1785 • adı:BORANI • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:20