CEVİZLİ HAVUÇLU SAFRANLI PİLAV

2 yemek kaşığı margarin
3 su bardağı pirinç
2 adet havuç
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı et suyu
1 tutam safran
1 tutam dereotu
3 çay kaşığı tuz

Pirinci iyice yıkayıp süzüyoruz. Tencerede 2 yemek kaşığı margarini eritip pirinci kavuruyoruz. Havucu rendeleyip tencereye ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. Safranı suyla karıştırarak eritiyoruz. Tencereye et suyunu, safranı ve sıcak suyu ilave ediyoruz. Cevizi ilave ediyoruz.Tuzunu da atarak kapağını kapatıyoruz ve pişmeye bırakıyoruz. Pişen pilava doğranmış dereotunu atıp karıştırıyoruz ve servis ediyoruz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.06.2015

© lezzetler.com tarif no:91124 • adı:Cevizli Havuçlu Safranlı Pilav • gönderen:Duygu Sal • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:35