DANA BİFTEKLİ VE SEBZELİ PİLAV

2 Tablet Knorr Et Bulyon
2 Su Bardağı Baldo Pirinç
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağlı
1 Kase Doğranmış Mantar
1 Kase Doğranmış Havuç
2 Orta Boy Kırmızı Soğan
300 g Biftek
2 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
1 Tatlı Kaşığı Kimyon
1 Tatlı Kaşığı Zencefil
2 Kaşık Dereotu
2 Kaşık Maydanoz

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirinci limonlu ılık suda 15 dakika bekletin.
Pilav tenceresine 3 kaşık sıvı Becel'i koyup üzerine uzunlamasına ince kesilmiş soğanları ekleyin.
Soğanları tahta bir kaşıkla hafiften yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişirin; doğranmış sarımsakları ekleyin.
İnce şeritler halinde dilimlenmiş biftekleri ilave edip 2 dakika daha pişirin.
Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra tencereye ekleyip üzerine ince kesilmiş havuç ve doğranmış mantarları ilave edin.
2 tablet Knorr Et Bulyon'u 3 bardak sıcak suda eritin. Üzerine tarçın, kimyon ve zencefil ekleyip tencereye ilave edin.
Pilavınızı düşük ateşe alıp kapağını kapatın.
20 dakika sonra ocağın altını kapatın ve pilavınızı 5 dakika dinlenmeye bırakın.
Pilavınızın üzerine doğranmış maydanoz ve dereotunu ekleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:64266 • adı:Dana Biftekli ve Sebzeli Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:45