DANA KIYMALI VE TAZE FASULYELİ PİLAV

2 Tablet Knorr Et Bulyon
2 Su Bardağı Basmati Pirinç
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağlı
1 Fincan Sıcak Su
200g Az Yağlı Dana Kıyma
2 Kase Doğranmış Taze Fasulye
2 Adet Orta Boy Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Kaşık Domates Salçası
1 Tatlı Kaşığı Zerdeçal (Hint Safranı)
1 Adet Yufka

Geniş bir kaseye koyduğunuz basmati pirinci limonlu ılık suda 15 dakika bekletin.
Derin bir tencereye 3 su bardağı su koyun.
Su kaynamaya başladığında pirinci ve verev doğranmış fasulyeyi ilave edin. 5 dakika sonra pirinci ve fasulyeyi süzün ve kenara ayırın.
Hala sıcak olan tencereye sıvı Becel?i koyup doğranmış soğan ve sarımsakları hafifçe çevirin. Zerdeçalı da ilave edip soğanların rengi değişene kadar kavurun.
1 fincan sıcak suya 2 tablet Knorr Et Bulyon?u ilave edin ve eriyinceye kadar bir çatal yardımı ile karıştırın.
Kıymayı tenecereye ilave edip kavurmaya devam edin ve salçayı ekleyin.
1 fincan bulyonlu suyu kıymaya ilave edin ve 3 dakika daha kavurup kenara ayırın.
Pilav tencerenizin tabanına bir parça yağ sürüp üzerini yufka ile kaplayın.
Fasulyeli haşlanmış pilavınızı göz kararı 3?e ayırıp üçte birini yufkanın üzerine serin.
Üzerine kıymalı harcınızdan ilave edip yine pilav koyun. Elinizdeki malzemeler bitene kadar kat kat tekrarlayın.
Dilerseniz kıymalı harc ile pilavı karıştırıp bir seferde de yufkanın üzerine alabilirsiniz.
Pilavınızı kısık ateşte kapağı iyice kapanmış bir şekilde 15 dakika pişirin. Ateşten alıp 5 dakika dinlendirin.
1 Beyaz bir servis tabağına ters çevirerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:111276 • adı:Dana Kıymalı ve Taze Fasulyeli Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:40