İÇ PİLAV

MALZEMELER
2 bardak pirinç
1 baş soğan
10 adet tavuk ciğeri
Dolmalık fıstık, üzüm, yenibahar
3 kaşık tereyağı
Yeterince tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI
Bir tencerede yağ eritilir. İnce doğranmış soğan, yıkanıp ufak parçalara ayrılmış tavuk ciğeri ve dolmalık fıstık hafifçe çevrilir. Ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilir. 1-2 dakika tüm malzeme tahta bir kaşıkla çevrilir. Üzerine üzümler ve 2,5 su bardağı su ilave edilir. Yemek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine bir havlu örtülerek kapak kapatılır, pilavın demlenmesi sağlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

ML® Mayhoş Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2253 • adı:İÇ PİLAV • gönderen:Aycan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:53