KIYMALI ŞEHRİYE PİLAVI

Ümit Usta

1 paket şehriye (500 gram)
250 gram kıyma
8-10 adet taze soğan
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
6 su bardağı su
1/2 paket margarin
Yeterince tuz ve karabiber

İnce kıydığımız kuru soğanı, margarin yağında pembeleştirelim.
Kıymayı ilave edip kavuralım.
Kıyma suyunu salıp da çekince, arpa şehriyeleri de ilave edip, kıyma ile beraber iyice kavuralım.
Tuzunu, karabiberini ve parmak ucu şeklinde doğradığımız taze soğanları da katıp biraz daha kavurduktan sonra, yeterince suyunu verip pişirelim.
Suyunu çekince, ceviz içlerini katıp harmanlayarak, servis yapalım.

ML® Şehriyeli Pilav (görsel)

© lezzetler.com tarif no:57380 • adı:KIYMALI ŞEHRİYE PİLAVI • gönderen:hanımefendi • indirme tarihi:18.04.2024 - 22:17