SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 u bardağı su
3 yemek kaşığı bezelye
3 yemek kaşığı havuç
3 yemek kaşığı mısır
göz kararı margarin
1 adet tavuk bulyon
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı toz şeker

Öncelikle, pirinci üzerini 1 parmak geçecek kadar kaynar su ile ıslatın. Suya iri iri doğradığınız yarım limonu ve 1 yemek kaşığı tuzu ekleyin.
Bezelyeyi ve havucu pişme süreleri farklı olduğundan ayrı ayrı haşlayın ve süzün.
Bir teflon tencereye sıvı yağı koyun ve kızdırın.
Yaklaşık yarım saat beklettiğiniz pirinci, suyun altında şeffaflaşana kadar yıkayın. Kızgın yağa ekleyin ve bir kaç dk. kavurun.
Kaynar suda bulyonu eritin, şeker ve limon suyu ile pirince ekleyip, karıştırın.
Mısır, havuç ve bezelyeyi ekleyin ve hafifçe karıştırın.
2-3 dk. yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte (yaklaşık 10 dk.) suyunu çekene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:98539 • adı:Sebzeli Pirinç Pilavı • gönderen:tavşan yürek • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:03