GÖBEKLİ PİLAV (BAYBURT)

MALZEMELER
2 adet göbek
3 adet yumurta
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
4 su bardağı kaynamış su

YAPILIŞI
Pirinçleri yarım su bardağı suda hafif diri kalacak şekilde haşlayın. Süzün ve bir kenarda bekletin. Göbekleri ayıklayın ve küçük küçük kıyın. Yağı kızdırın göbekleri içine atın ve sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Kavurmakta olduğunuz göbeklerin içine pirinçleri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Tuzla lezzetlendirin. Pilavınızı ateşten alın. Biraz dinlendirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:40035 • adı:GÖBEKLİ PİLAV (Bayburt) • gönderen:acara • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:22