HARMAN PİLAVI

1 büyük çay bardağı bulgur
1 büyük çay bardağı pirinç
1 büyük çay bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 büyük çay bardağı tauk suyu

Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşli ocağa yerleştirilir. Eriyince arpa şehriye, yıkanmış bulgur ve pirinç bırakılır. 2-3 dakika kavrulur. Tuz ve sıcak tavuk suyu ilave edilir. Kaynayınca kapak kapatılır ve ateş kısılır. 15 dakika pişirdikten sonra ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir, karıştırılır ve sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:125868 • adı:Harman Pilavı • gönderen:dumanlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:23