HAVUÇLU BEZELYELİ PİLAV

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet havuç
1 Çay Kaşığı safran
2 Bardak PİRİNÇ
2 Bardak Konserve bezelye
1 Demet dereotu
1 Paket tavuk bulyon

Pirinçleri ılık suda yarım saat bekletin. Bu arada havuçları tavla zarı iriliğinde küp küp doğrayın ve iyice yumuşamadan haşlayın. Bir kenarda süzülüp soğuması için bekletin. 3 su bardağı tavuk suyunu genişçe bir tencerede kaynatın. Tuzunu, margarini ve safranı ekleyin, pirinçleri iyice nişastası gidene kadar yıkayıp süzdükten sonra kaynayan suya bırakın. Tahta kaşıkla 1-2 kere döndürüp 1-2 taşım kaynattıktan sonra altını kısın. Pirinçler suyunu çekince bir defa demir yemek kaşığı ile karıştırıp ortasına kaşığı dik olarak saplayın eğer dik durursa pilavın altını söndürün. Küp havuçları, bezelyeleri ve kıyılmış dereotlarını pilavın üstüne koyup demlenmesi için 15 dk. bekleyin. Bu arada tencerenin kapağını fazla açık tutmamanız gerekiyor. Dinlenme süresi sonunda yine demir yemek kaşığı ile harmanlayıp servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:80015 • adı:Havuçlu Bezelyeli Pilav • gönderen:başar • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:13