HAVUÇLU ÇEVİRME PİLAV

2 adet iri havuç
1 komposto kasesi pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 kase su

Havuçlar soyulur, tavla zarı gibi doğranır. 1 çorba kaşığı tereyağında kavrulur. Pirinç yıkanır, suyu iyice süzüldükten sonra 1 çorba kaşığı tereyağıyla 3 dakika kavrulur, tuz eklenir. Yayvan bir tencereye kavrulan havuç yerleştirilir. Üzerine pirinç kaşığın tersiyle bastırarak konur. Su eklenir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Ateşten alınır, yarım saat dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:95425 • adı:Havuçlu Çevirme Pilav • gönderen:neva'da • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:19