HAVUÇLU ETLİ PİLAV

2 bardak pirinç
500 gram et
4 tane havuç
150 gram margarin
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı doğranmış kuzu etini tencerede yağ ile soteleyin. Etler suyunu çekince soğanı küp şeklinde havuçları ise julyen şekilde doğrayarak ilave edin. Pirinç, Tuz, karabiber ve üzerini kapatacak kadar su ilave ederek pişirin. Fakat Hiç karıştırmayın. Malzemeler tencere koyuluş sırasına göre üst üste olmalıdır. Piştikten sonra tencereyi servis tabağına ters çevirerek boşaltın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:99654 • adı:Havuçlu Etli Pilav • gönderen:hürcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:01