HAVUÇLU FISTIKLI PİLAV

Malzemeler:
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet tatlı sivri biber
1-2 adet havuç
Bir miktar dolmalık fıstık ve kuş üzümü
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça

Yapılışı:
Tereyağını eritip, fıstıkları ve küçük küçük doğranmış soğanı ilave edin. Rendelenmiş havuç ve doğranmış sivribiberi de ekleyip, kavurmaya devam edin. Yıkanmış ve ayıklanmış kuş üzümlerini ilave edin. 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 çay kaşığı tarçın ve varsa doğranmış domates, yoksa 1 çorba kaşığı salça ekleyin. Tuzlu suda yarım saat kadar bekletilmiş pirinçleri de yıkayıp, suyla birlikte tencereye alın. Tencerenin kapağını kapatıp, hafif ateşte pilav pişirir gibi pişirin.

ML® Havuçlu Bulgur Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27470 • adı:Havuçlu Fıstıklı Pilav • gönderen:tomurcuk • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:35