HAVUÇLU KIYMALI PİLAV

250 gr Az yağlı kıyma
1 Yemek Kaşığı DOMATES VE BİBER SALÇASI
4 Su Bardağı su
3 Adet orta boy havuç
2 Su Bardağı pirinç
1 Adet soğan
3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Soğanı doğrayın , kıyma ve margarin ile kavurun. Havuçları soyun , rendeleyin ve kıymaya ilave edin biraz kavurun ve salçayı ilave edin. Pirinçleri yıkayın tencereye ilave edin, suyunuda koyduktan sonra biraz tuz ve karabiber ekleyin ve kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 10-15 dakika dinlendirin ve sıcak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:76623 • adı:Havuçlu Kıymalı Pilav • gönderen:AhuDudu • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:40