HAVUÇLU PİLAV (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 bardak pirinç
1,5 bardak kaynar su
1/2 bardak ince rendelenmiş havuç
1 orta boy küçük doğranmış soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)

Tereyağını eritin, soğan ve havuçları soğanlar pembeleşene kadar beraber pişirip tuz ve suyunu koyun ve üzerini kapatın. Önce orta ateşte 10 dakika ve sonra çok kısık ateşte bir 10 dakika daha pişirin. Altını kapatıp ikiye katlanmış kağıt havluyu yemeğin üzerine koyup kapağı kapatın. Servis yapmadan önce 15 dakika dinlendirin. Servis tabağına almadan önce mutlaka çatalla yavaşça karıştırın.

Not: Tereyağı veya margarin yerine mısırözü yağı kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:40935 • adı:HAVUÇLU PİLAV (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:31