HAVUÇLU TAZE SOĞANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
2 adet havuç
2 çorba kaşığı tereyağı
6-7 adet taze soğan
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı bezelye

Öncelikle tencerede soğanları tereyağında 5 dakika kavurun. Uzun şeritler halinde kesilmiş havuçları da ekleyip kavurmaya devam edin. Pilav hazırlamak için üzerine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Suyunu tuzunu ekleyip kapağını kapatın. 30 dakika kadar pişin. İsteyen içine kıyılmış dereotu ekleyebilir. 5 dakika daha pişirip 10 dakika demlendirin. Servis yaparken kaseleri koyup servis tabağına ters çevirin. Sıcak olarak ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:102236 • adı:Havuçlu Taze Soğanlı Pilav • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:51