İÇ PİLAV (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 bardak pirinç
1,5 bardak kaynar su
1 orta boy soğan, ince ince doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1/2 bardak çam fıstığı
1/2 bardak tereyağı veya sıvıyağ

Tereyağını eriterek veya sıvı yağ kullanarak doğranmış soğanları ve çam fıstığını tencereye koyun ve fıstıklar kavrulana kadar karıştırın. Yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinci de ekleyerek 5 dakika kadar karıştırmaya devam edin, sonra suyunu ekleyerek kapağını sıkıca kapatın. Beş dakika sonra ateşi kısık duruma getirip 15 dakika daha pişirin. Sonra ateşi kapatın ve servis yapmadan önce demlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:40934 • adı:İÇ PİLAV (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28