İÇ PİLAVI

Kullanılacak Malzemeler (2kisilik)
2 havus (kucuk boy)
2 kasik keten tohumu
1 kasik dolmalik fistik
2 kasik kus uzumu
1 kasik zeytinyağı
1 bardak esmer pirinc
yarim demet maydonoz veya dereotu

Hazırlanışı
Pirinci yarim saat kadar sicak suda bekletin. Ardindan suyunu suzup bir tencereye alin. Zeytinyagi, dolmalik fistik, kus uzumu ve keten tohumlarini da ekleyin. Uzerine uc parmak gececek kadar su koyun. Kisik ateste pisirmeye baslayin. Diger tarafta havuclarin kabuklarini soyup haslayin ve kup kup dograyin. Pilavi ocaktan indirmeye yakin havuc, kiyilmis maydonoz veya dereotunu da uzerine ekleyin ancak karistirmayin. 5 dakika sonra altini sondurun. Servis yapicaginiz zaman karistirin.

ML® Kırdo için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6462 • adı:İç Pilavı • gönderen:Margarita • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:01