KABAK KALYELİ PİLAV

Ebru Şanlı

2 adet soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
250 gr kıyma
3 adet kabak
2 adet domates
1 tatlı kaşığı nane
Yarım çay kaşığı karabiber
1 paket maggi et bulyon
2 bardak pirinç
2 bardak su

Zeytinyağında küp küp doğranan soğanlar sotelenir. Sivri biber ve kırmızı biber ilave edilir. Kıyma içine konur ve sotelenir. Dometes doğranır içine ilave edilir. Kabaklar halka halka doğranır ve tencereye konulur. Az su ilave edilp kısık ateşte kabaklar pişene kadar pişirilir. Pişmeye yakın nane ilave edilir.
2 bardak pirinç, 2 barduk su ve 1 paket maggi bulyonla pişirilir.
1 kalıbın içine kıymalı kabak kalye yerleştirilir. Üzerine Maggi Et Bulyonla pişirilen pilav demlenirken kabakların üstüne konur. Tabağa ters çevirilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:84688 • adı:Kabak Kalyeli Pilav • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:11