KAYISILI İÇ PİLAV

1 adet kuru soğan, ince küp doğranmış
5 yemek kaşığı tereyağı
1 avuç kavrulmuş iç badem
1 su bardağı kıyılmış kuru kayısı
3 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
4,5 su bardağı et veya tavuk suyu
1 avuç maydonoz

Pirinci yıkayın ve süzün.
Soğanları küp şeklinde ince doğrayın.
Maydanozu ince kıyın. İç bademleri Teflon tavada yağsız kavurun.
Geniş bir tencerede tereyağını kızdırın. Soğanı ilave ederek pembeleşene kadar kavurun.
Soğanlar yumuşayınca pirinci ekleyin ve orta ateşte pirinç şeffaflaşıncaya kadar kavurun. Sonra badem ve kayısıyı ilave edin. Toz kırmızı biber, tarçın, yenibahar, karabiber ve tuzla baharatlandırın.
Tavuk veya et suyunu ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin. 15 dakikanın sonunda ateşten alın. Kıyılmış maydanozu ilave edip demlenmeye bırakın.
10-15 dakika sonra karıştırıp tabağa alın ve sıcak olrak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:126208 • adı:Kayısılı İç Pilav • gönderen:kuş lokumu • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:08