# KIRIK PİRİNÇLİ BÖRÜLCELİ PİLAV

2 su bardağı kırık pirinç
Yarım su bardağı börülce
4 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Börülceleri bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün haşlayıp suyunu süzün. Tereyağını tencerede eritin. Suda bekletmeden pirinçleri ilave edin. Üzerine börülceleri ekleyip 4 dakika kavurun. Tuz ve et suyunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte kaynayıncaya kadar pişirip ocağın ısısını düşürün. 10 dakika daha pişirip yarım saat dinlendirin. Ilık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:120319 • adı:Kırık Pirinçli Börülceli Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35