KIYMALI PİLAV

2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
300 gram kıyma
1 su bardağı çiğ badem (kabukları soyulmuş)
3 su bardağı sıcak su
Yenibahar
Tarçın
Tuz
Karabiber

Öncelikle yıkanmış pirinçleri tereyağıyla kavurun, üzerine suyunu verip pişirin. Diğer yandan kıymayı yağda kavurup üzerine baharatları ekleyin. Bademleri de kavurup hazırlayın. Servis yaparken kıymayı kaseye alın, üzerine pilavı koyun ve servis tabağına ters çevirip bademlerle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:111619 • adı:Kıymalı Pilav • gönderen:Sultan Gün • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:23