KÖRİLİ PİLAV

https://www.mudurnupilic.com.tr

1 bardak pirinç
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı curry
100 g. kurutulmuş domates
30 g. zeytinyağı
50 g. tereyağı
2 bardak tercihen et suyu
Tuz

1- Tencerenin içine tencerenin tabanını kaplayacak kadar zeytinyağını ekleyin. Zeytinyağının içine sarımsakları püre yapıp ekleyin. Sarmısakların kokusu çıksın. Köriyi ekleyin. Kuru domatesleri ince uzun bir şekilde kesip, ekleyin. 2 bardak kaynatılmış et suyunu tencereye ekleyin. Çeyrek bardaklık kaynatılmış suyu bir köşede saklayın. Kaynayan et suyunun içine pirinci ekleyin. Ateş yüksek derecede yanıyor olsun. Kapağını kapatın. Pirinç suyla beraber kaynasın. 3 dakika sonra altını kısın. Suyu çekmesini takip edin.
2- Tencerenin altındaki pirinçleri yanmamaları için yoklayın. Bir kere karıştırın. Pilav suyunu çektiğinde pirincin pişip pişmediğini tadarak yoklayın. Yeterince pişmemiş ise köşede sakladığınız çeyrek bardak kaynar suyu ekleyin. Kapağı kapatın.
3- 2 dakika sonra da altını kapatın. Üzerine tereyağını ekleyip havlu kağıt ile tencerenin üzerini kapatın. Kapağını da üzerine örtün. 10 dakika sonra pilavınızı tereyağınızın eşit dağılması için karıştırın. Servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61719 • adı:Körili Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:06