LİMONSULU DEREOTLU YARMA PİLAVI

2 su bardağı iri yarma
2 adet kuru soğan
5 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
2 adet iri limonun suyu
1 demet dereotu
7 sap taze soğan
4 su bardağı su
5 adet domates

Soğanı yemeklik doğrayıp tereyağında kavurun. Üzerine 4 bardak suyu, tuzu ve limon suyunu koyup kaynatın ve yarmalar salıp altını kısın. Yarma suyunu çekince kapatın ve soğumak üzere dinlenmeye bırakın. Bu arada domatesleri küp küp doğrayın, dereotunu ve taze soğanları ince ince kıyın. Pilav tamamen soğuduğunda doğranmış malzemeleri içine katıp iyice karıştırın. Limon, tereyağ ve tuz miktarını tadarak test edin, gerekirse ilave yapın. Çünkü bu malzemelerin yetersiz olması lezzeti olumsuz yönde etkileyebiliyor. İstediğiniz başka malzeme varsa ilave edin.



© lezzetler.com tarif no:125136 • adı:Limonsulu Dereotlu Yarma Pilavı • gönderen:seha • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:23