MERCİMEKLİ PİRİNÇ PİLAVI (ANKARA)

MALZEME LİSTESİ
1 su bardağı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı bitkisel margarin (6 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirisniz)
2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
4 su bardağı et ya da tavuk suyu
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber

YAPILIŞI
Mercimeği ve pirinci ayrı ayrı kaplarda üzerine çıkacak kadar sıcak suyla 30 dakika kadar bekletin. Soğanları incecik yemeklik doğrayın.
Yağı ve soğanları geniş bir teflon tencereye koyun. Orta ısı ateşte 2-3 dakika kavurup tuz ve karabiberi serpin.
Diğer taraftan, mercimekleri süzüp soğanların üzerine aktarın. Sıcak haldeki et ya da tavuk suyunun 2 su bardağı kadarını da ekleyin. Mercimek pirinçten daha uzun sürede piştiği için mercimeği 10 dakika kadar pişirin.
Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ve kalan 2 su bardağı et ya da tavuk suyunu tencereye aktarıp orta ısılı ateşte suyunu tamamen çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.
Pilav suyunu tamamen çekince ocağın altını iyice kısıp pilavı kısık ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
Tencerenin kapağını açmadan pilavı 30 dakika kadar dinlendirin.
Pilavı servise sunmadan önce tahta bir kaşıkla altından yukarıya doğru hafifçe karıştırın ve kırmızı pulbiberi serpiştirin.
İsterseniz ince kıyılmı yarım demet maydanoz ya da dereotuyla süsleyerek servise sunun. Yanında mutlaka ayranla ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:48215 • adı:MERCİMEKLİ PİRİNÇ PİLAVI (Ankara) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:23