



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NASİ KUNNING (ENDONEZYA)

100 gram margarin
1 kg basmati pirinci
4-5 adet arpacık soğan
4-5 diş sarmısak
1,5 litre su
250 ml hindistancevizi sütü
1 çay kaşığı hardal tohumu
2 adet pandan yaprağı
1 çay kaşığı tuz

Pirinci nişastası gidene kadar iyice yıkayıp süzün. Arpacık soğanları ve sarmısakları soyup küp küp doğrayın. Margarin bir tencerede eritin. Soğanları ve sarmısakları margarinde pembeleşene kadar soteleyin. Pirinci tencereye alın. Üzerine hardal tohumu, pandan yaprağı ve tuzu ekleyin. Üzerine hindistancevizi sütünü ve suyu ekleyip kısık ateşte pişirin. Pirinç suyunu çektikten sonra 10-15 dakika dinlendirin. Karıştırarak servis yapın.