OTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
Yarım demet doğranmış dereotu
yarım demet doğranmış yeşil soğan
yarım demet doğranmış maydanoz
1 adet kesme şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz

2 su bardağı pirinci derin bir kâseye alın. Güzelce yıkayın. En az 20 dk. suda bekletin. Tencereye yağı ve pirinçleri ekleyip kavurun. Üzerine 3 su bardağı kaynar su ve 1 yemek kaşığı limon suyunu ilave edin. 1 adette kesme şeker ve tuzunuzu atın. Önce kaynatın sonra altını kısın. Pilavınız suyunu tamamen çekmeden hemen önce ince ince doğradığınız yeşil soğan, dereotu ve maydanozu ilave edin. Demlenince servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:99213 • adı:Otlu Pilav • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:34