SİRKEN OTLU REVAN FISTIKLI PİLAV

1 kg sirken otu
50 gr revan fıstığı
5 Çorba kaşığı margarin
1 Su Bardağı Pirinç
1 Adet Kuru Soğan
2 Avuç Kişniş
Yarım Demet Nane
Yarım Demet Maydanoz
Yarım Demet Dereotu
Yarım Tatlı Kaşığı Karabiber
1.5 bardak sirken otu suyu

Pirinci tuzlu ılık suda bekletin, sonra iyice yıkayıp süzün.Maydanozu, naneyi, dereotunu ve kişnişi incecik kıyın.Sirken otunu yıkayın. Temiz yapraklarının yarısını ayırın. Geri kalanını, kaynayan 2 bardak suda 10 dakika haşlayın. Suyunu süzün ve 1.5 bardak ayırın.
Ayırdığınız çiğ sirken yapraklarını ve soğanı ufak ufak doğrayın.
Bir tavada 2 kaşık margarini kızdırıp soğanları kavurun.
Soğanlar iyice yumuşayıp pembeleşince tavaya sirken otlarını katın. Bir iki çevirin.
Ayırdığınız 1.5 bardak sirken otu suyunu, pilavı pişireceğiniz tencereye koyun, tuzunu katıp kaynatın.
Kaynayan suya önce kavurduğunuz soğanlı sirken otunu, sonra pirinci ekleyin. Güzelce karıştırın, kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekinceye kadar; önce 3-4 dakika kuvvetli, sonra kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika pişirin.
Kalan 3 kaşık margarini küçük bir tavada eritin, revan fıstıkları da içine katıp hafifçe kavurduktan sonra pilavın üzerinde gezdirin.
Son olarak kıyılmış kokulu otları da ekleyin. Tencerenin ağzını bir peçeteyle örtün, kapağını kapatın ve çok kısık ateşte 15 dakika demlendirin.
Tencereyi ateşten alın, pilavı çatalla karıştırın ve servis tabağına aktarın.

© lezzetler.com tarif no:89687 • adı:Sirken Otlu Revan Fıstıklı Pilav • gönderen:benay • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:05