YAZ PİLAVI

https://www.elele.com.tr

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı yeşil mercimek
5 dal taze soğan
½ demet dereotu
½ demet maydanoz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Mercimeği akşamdan ıslatıp ertesi gün 5 dakika haşladıktan sonra suyunu süzdürün. Pirinci tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Taze soğan, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Pirinci yıkayıp süzgece alın. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Pirinci ekleyip şeffaflaşıncaya kadar kavurun. Mercimek, dereotu, maydanoz ve yeşil soğanları ekleyin. Toz şekeri, tuz ve karabiberi katın. Üzerine 3 su bardağı kaynar su ekleyip önce harlı sonra da kısık ateşte pilavı pişirin. İster soğuk ister ılık şekilde servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:127861 • adı:Yaz Pilavı • gönderen:dumanlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:09