ACILI TAYLAND PİLAVI

MALZEMELER
250 gr uzun taneli pirinç (jasmin)
200 gr.yağsız dana
1 büyük soğan
1 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 domates
3 adet kuru kırmızı biber
250 gr taze soğan
3 yumurta
Yarım demet maydanoz

YAPILIŞI
Jasmin pirincini bol suda tane tane pişene kadar haşlayıp, süzerek soğumaya bırakın. Dana etini kalem kalınlığında (yaklaşık 3-4 cm.) soğanı yemeklik doğrayıp, sarmısağı dövün. Zeyinyağını büyükçe bir tencerede veya wok da kızdırıp sarımsak ve soğanları yakmadan kavurarak, etleri ilave edin.Etler yumuşayana kadar kavurmaya devam ederken, daha önce 5 dakika kadar kavurun. Kabukları ve çekirdekleri alınmış domatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayın.Acı kırmızıbiberleri sıcak suya yatırıp yumuşatın ve çekirdeklerini çıkarıp ince halkalar halinde doğrayın. Soğumuş pirinç dahil bütün malzemeyi tencereye alıp, karıştırarak ısıtın. 3 yumurtayı beyazı ile birlikte karıştırarak ayrı bir tavada omlet gibi pişirip ve katılaşınca, küçük parçalara bölerek bunu da tencereye ilave edin. Maydanozla birlikte ince kıyılmış taze soğanı da katın. Soğanları ölmeyecek kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapınız.

ML® Tay Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6125 • adı:Acılı Tayland Pilavı • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:13