AKASYA PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı haşlanmış bezelye
5 Adet arpacık soğan
250 gr kuzu eti
3 Su Bardağı pirinç
1 Adet havuç
0,5 Demet dereotu
1 Adet Domates

Pirinçleri ılık ve tuzlu suda yarım saat bekletin. Sana Klasik'i tencereye alın. Kuzu etini 3 su bardağı suyla kaynatın. Piştikten sonra suyunu bir kenarda bekletin. Eti ise küçük parçalar hâlinde kesin. Sana Klasik eridikten sonra kabukları soyulmuş arpacık soğanlarını ilave edin. Rengi değişmeye başladığında kuzu etini ekleyin. Havucu rendeledikten sonra ilave edin. Yumuşayamaya başladığında bezelye ve küçük parçalar halinde kesilmiş domatesi ilave edin. Yarım demet dereotunu ince ince kıyın ve ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Ayırdığınız et suyunu ilave edin. Kaynayınca pirinci içine atın. Suyunu çekene dek pişirin. Piştikten sonra 15 dakika demlendirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79126 • adı:Akasya Pilavı • gönderen:sakız ağacı • indirme tarihi:30.04.2024 - 12:00