BADEMLİ PİLAV

1 su bardağı badem
2 su bardağı baldo pirinç
2 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet havuç
10 adet mantar
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
5-6 dal dereotu
Yeteri kadar su

Bademleri kaynayan suya atıp 5 dakika bekledikten sonra ocaktan alın. Kabuklarını soyun. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp karıştırarak renkleri dönene dek kavurun Kuşüzümünü sıcak suda 15 dakika bekletin.
Sıvıyağı bir tavaya alıp, dilimlenmiş havuç ve mantarı kavurarak kenara alın.
Pirinci yıkayıp süzün. Tereyağlı bir tencereye alıp pirinci beyazlaşana dek kavurun. Üzerini geçece kadar sıcak su ekleyin. Mantarlı karışımı tencereye katın. Tuzunu ayarlayın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Suyunu yarı yarıya çekince badem ve kıyılmış dereotu katın. Suyunu tamamen çekene dek pişirip, ocağı kapatın. Tencerenin üzerine kağıt havlu serin. 10 dakika demlendirip servis yapın.

Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021

© lezzetler.com tarif no:69231 • adı:Bademli Pilav • gönderen:sofra • indirme tarihi:16.04.2024 - 09:59