BASMATİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı basmati pirinç
4 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı sıcak su
2 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı tereyağı

Pirinçleri bol suyla yıkayıp süzün.
Tereyağını tencerede eritip pirinçleri 10 dakika kadar yağda kavurun.
Kavrulan pirinçlere suyu, et suyunu ve tuzu ekleyin.
Kapağı kapalı halde pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.
15 dakika kadar demlendirdiğiniz pilavı servis edebilirsiniz.

Not: Genellikle Hindistan ve çevre ülkelerin mutfaklarında kullanılan basmati pirinç milattan önce 400 yıllarından bu yana üretiliyor. Adı Sanskritçe "parfümlü" anlamına gelen kelimeden türetilmiş bu hoş kokulu ve ince uzun taneli pirinç, "pirinçlerin kraliçesi" olarak anılıyor. Pilavı oldukça lezzetli ve tane tane olan basmati pirincini, etli yemeklerle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:153009 • adı:Basmati Pirinç Pilavı • gönderen:tayanç • indirme tarihi:30.04.2024 - 14:07