BEZELYELİ PİLAV

Ümit Usta

500 gr. pirinç
1 su bardağı bezelye
1 adet orta boy havuç
4 sap dereotu
1/2 paket margarin
Yeterince et suyu ya da su
Yeterince tuz ve karabiber

Ayıkladığımız pirinçleri 1 çorba kaşığı tuz ile birlikte el dayanabilecek ısıdaki sıcak suda ıslatalım.
Havucu soyup haşlayalım.
Haşladığımız havucu, bezelye büyüklüğünde kesip bezelyelerle birlikte 25 gr. margarin yağında sote edelim.
Dereotlarını ayıklayıp ince ince kıydıktan sonra bezelyelere ilave edip ocağın altını kapatalım.
Islattığımız pirinçlerin suyu soğuduktan sonra (15-20 dakika) bol su ile iyice yıkayalım.
Kalan yağı başka bir tencereye koyup eritelim. İçine suyunu süzdüğümüz pirinçleri atıp pirinçler tane tane oluncaya kadar kavuralım.
Sote ettiğimiz sebzeleri ve üzerine bir parmak çıkacak kadar sıcak et suyunu ya da suyu ilave edip bir kere daha karıştırdıktan sonra ağzı kapalı olarak pişirelim.
Pilav suyunu çekinceye kadar su kaynayana kadar kuvvetli ateşte, su kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirelim.
Ocağın altını kapatıp 15 dakika daha dinlendirdikten sonra pilavı harmanlayıp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:57432 • adı:BEZELYELİ PİLAV • gönderen:masmavi • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:37