SEBZELİ ÇİN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
5 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı sirke
Sebze harcı için:
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 diş sarımsak
2 adet orta boy kuru soğan
2 tatlı kaşığı nişasta
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy kabak
3 yemek kaşığı soya sosu

Pirinci yıkadıktan sonra süzüp orta boy bir tencereye koyun. Üzerine ılık su ve sirkeyi ekleyip, orta ateşin üzerinde haşlanmaya bırakın. Eğer evinizde buharlı pişirme tenceresi varsa, pirinci buharda da pişirebilirsiniz. Diğer tarafta, sebze harcı için, derin bir tavada ayçiçeği yağını kızdırın. Dövülmüş sarımsakları, soyup uzunlamasına doğradığınız soğanları ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Uzun uzun dilimlediğiniz havuçları da hemen ekleyip, 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Uzunlamasına yarım santimetre kalınlığında dilimlediğiniz kabakları da ilave ederek, 2-3 dakika daha kavurun. Son olarak, soya sosunu ekleyip nişastayı ve toz şekeri serpiştirin. Yüksek ateşte 4-5 dakika karıştırarak soteleyip, ocaktan alın.
Haşladığınız pirinçleri süzün. Birkaç kez soğuk sudan geçirerek nişastasını akıtın. Hazırladığınız sebzeli harcın içine, süzdüğünüz pilavı ilave edip, karıştırdıktan sonra sıcak veya ılık olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:142783 • adı:Sebzeli Çin Pilavı • gönderen:b&b • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:46