



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CONGRİ (KÜBA)

<https://mutfakgurmesi.com>

2 tatlı kaşığı zeytinyağı
½ fincan doğranmış yeşil dolma biberi
½ fincan doğranmış kırmızı dolma biberi
1 doğranmış orta boy beyaz soğan
2 diş dövülmüş sarımsak
1 siyah fasulye konservesi
1 su bardağı uzun taneli pirinç
1,5 su bardağı su
1 / 2 tatlı kaşığı kimyon
1 adet defne yaprağı
Kekik
Tuz
Karabiber

Öncelikle yağı tencereye ekleyelim ve orta ateşte ısıtalım. Soğan, biber ve sarımsakları yağ kızmaya başlayınca ilave edip 4-5 dakika kadar soteleyelim.

Ardından pirinç, fasulye, su, defne yaprağı, karabiber ve kimyonu ilave edebiliriz. Pirinç ve fasulyeler görünene kadar ara sıra karıştırarak pişirmemiz yeterlidir. Ancak dinlendirme aşaması pişirmeden daha önemlidir.

Tencerenin kapağını folyoyla kapatarak 15 dakika kadar dinlendirdiğimizde pilavımız hazır olacaktır.

