DEREOTLU BAKLALI PİLAV

2 su bardağı jasmin pirinç
3 su bardağı su
1 demet dereotu
1 su bardağı taze iç bakla (az haşlanmış)
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin veya tereyağı

Su, margarini, tuz derin bir tencerenin içine koyun ve kaynatın. Kaynayınca içine ince ince kıydığınız dereotu ve daha önceden az haşladığınız taze iç baklayı ekleyin. Su tekrar kaynayınca önceden yıkanan pirinci içine ilave edin. Kaynayınca ocağın altını kısıp pişmeye bırakın. Dibinde çok az miktarda su kaldığında tencerenin üstüne bir bez koyup kapağını sıkıca kapatın ve 10-15 dakika çok hafif ateşte demini almasını bekleyin. Daha sonra altını kapatıp, yarım saat ağzını kapalı olarak dinlendirin. Yanında haşlanmış et ile servis yapın.

ML® Dereotlu Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1933 • adı:DEREOTLU BAKLALI PİLAV • gönderen:oKIAvA • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:22