DEREOTLU MANTARLI PİLAV

https://yemek.name

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı konserve mantar
7-8 dal dereotu
½ su bardağı aşlanmış bezelye
1 Su bardağı rendelenmiş kaşar
1 yemek kaşığı tereyağı

Konserve mantarları ince ince doğrayın.
Zeytinyağı ile 3-4 dakika renkleri sararıncaya kadar kavurun.
Temel pilav yapımındaki gibi ıslatıp, yıkadığınız pirinci ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Yine temel pilav yapımındaki gibi hazırladığınız suyu ve haşlanmış bezelyeleri ekleyin.
Altını kısıp 10-15 dakika suyunu iyice çekinceye kadar pişirin.
Pilavınız pişince (altını kapattıktan sonra) ince kıyılmış dereotunu ve tereyağı ekleyin, 15-20 dakika demlenmeye bırakın.
Fırına dayanıklı bir kaba pilavınızı aktarın ve üzerini kapatacak şekilde rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
Fırının ızgara bölümünde kaşarlar eriyip, üzeri kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:129115 • adı:Dereotlu Mantarlı Pilav • gönderen:klavye • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14