FINDIKÇI PİLAVI

1 su bardağı fındık
3 su bardağı pirinç
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Mümkün olursa fındıklar kaynar suda bekletilip iç kabukları soyulur. Bir kaç parçaya bölünecek kadar iri dövülür. Pirinç tuzlu suya ıslatılır, 5 dakika kadar bekletilr. Sonra süzgeçten geçirilir. Tencereye tereyağı ve fındıklar atılır. Bir kaç dakika kavurduktan sonra suyu iyice süzülmüş pirinçler atılır, tuz serpilir, bir kaç dakika daha çevrilir. Üzerine su konur, karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ateş azaltılır, kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir. Ateşten alınır, yarım saat dinlendirilir.

© lezzetler.com tarif no:147150 • adı:Fındıkçı Pilav • gönderen:altın kazan • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:50