İÇ BAKLALI SOĞUK PİLAV

https://www.sozcu.com.tr

2 su bardağı yasemin pirinç
2 su bardağı su
Sebzeler
Kuru soğan
Dereotu
Bakla
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz
Karabiber
Şeker

Pirinçleri güzel bir şekilde nişastasından arınıncaya kadar yıkayalım. Diğer taraftan bakla içlerini üzerini geçecek şekilde su ekleyip düdüklüde 10 dakika kadar pişirelim.
Düdüklüde pişen iç baklayı kavurduğumuz pirinçlerin içine alalım. En son su, tuz, şeker ve karabiberi arzu ettiğiniz miktarda ekleyip tencerenin kapağını kapatalım. 15 dakika kadar pişirdikten sonra tencerenin ağzına kağıt havlu yada temiz bir bez koyup kapağını kapattıktan sonra 10 dakika kadar demlenmeye bırakalım. Servis ederken zeytinyağı ve dereotu ekleyerek servis edebilirsiniz.
Muffin kalıplarını- ister kağıt ister tepsi halinde- yağlayalım. Pilavdan bir kaşık ve üzerine mantar soteden ekleyip üzeri açık bir şekilde fırın tepsisine dizelim. Fırın tepsisine yada ayrı bir kaba fırının nemli olması için su ekleyelim. 10 dakika kadar 150 derecede pişirip üzerine dereotu ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:150774 • adı:İç Baklalı Soğuk Pilav • gönderen:Alaaddin • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:40