



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Esra Çolak

300 gr pirinç
100 gr soğan
25 gr tereyağı
15 gr çam fıstığı
15 gr üzüm
20 ml zeytinyağı
380 ml su
Bir tutam dereotu

Soğanı 1 cm'lik küpler şeklinde kesin. Pirinci yıkayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine zeytinyağı dökün soğanı koyun ve tuz ile baharatları ekleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu FRY malzeme tipini **Meat** pişirme süresini 5 dakika olarak ayarlayın ve start tuşuna basın. Kapağı kapatmadan yemeği hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra cancel tuşuna basın. Hazır soğanı ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı pirinç ve çam fıstığını ekleyin. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu FRY malzeme tipini **Vegetables** pişirme süresini 5 dakika olarak ayarlayın ve start tuşuna basın. Kapağı kapatmadan yemeği hafiften karıştırarak çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Sonra cancel tuşuna basın. Sonra pişiricinin içine su dökün kuru üzüm tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu cook olarak pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın ve start tuşuna basın. Çalışma modu bitinceye kadar pişirin. Pirinç soğan ve ince doğranmış dereotu ile karıştırarak servis yapın.

