



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JOLLOF PİLAVI (NİJERYA)

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'nın Masanın Etrafında Buluşturmak

4 su bardağı su
3 su bardağı basmati pirinci
1 teneke domates püresi
1 fincan bitkisel yağ
2 orta boy soğan
3 tatlı kırmızı biber
4 et suyu küpü
Kekik

Tava içine su koyun, domates püresi ve kekik ekleyin ve iyice karıştırın. Bir fincak kadar kızgın yağ, doğranmış tatlı biber, doğranmış soğan,ve et suyu küpünü ekleyin 20 dakika birlikte karıştırın ve yaklaşık 15 için kaynamaya bırakın. Pirinci iyice yıkayın ve tencereye ekleyin. Isıyı azaltarak pirincin yavaş yavaş pişmesini sağlayın. Pirinç pişene kadar tencerenin ağzını iyice kapatın ama 20 dakika boyunca ara ara karıştırmayı da ihmal etmeyin.

