



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JOLLOF RICE (NİJERYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı uzun taneli pirinç
1 soğan, doğranmış
1 biber, doğranmış
2 domates, rendelenmiş veya doğranmış
3 diş sarımsak, ezilmiş
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı tavuk suyu veya su
Tercihe bağlı: kızarmış tavuk veya et

Bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Soğanı ve biberi ekleyerek kısık ateşte yumuşayana kadar soteleyin.

Domatesleri ve sarımsakları ekleyin. Domatesler iyice pişene kadar karıştırarak pişirin.

Domates salçasını, toz biberi, karabiberi ve tuzu ekleyin. Karıştırarak birkaç dakika daha pişirin.

Pirinç ekleyin ve karıştırarak birkaç dakika kavurun.

Tavuk suyunu veya suyu ekleyin. Karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte pirinçler yumuşayana ve suyunu çekene kadar pişirin.

Eğer kullanacaksanız kızarmış tavuk veya eti üzerine yerleştirin.

Pilavı karıştırmadan, kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak 5-10 dakika daha pişirin, böylece tüm lezzetler iyice karışsın.

Pilavı ocaktan alın ve birkaç dakika dinlendirin.

