KARAMELİZE SOĞANLI PİRİNÇ SALATASI

50 gr margarin
3 adet soğan
2 su bardağı haşlanmış kahverengi pirinç
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı çam fıstığı
1/3 çay bardağı kıyılmış taze kişniş
1/4 su bardağı kahverengi şeker
Yarım çay bardağı sirke
Tuz
Karabiber

Margarini tavaya alın ince doğranmış soğanı ekleyin ve 20 dakika kısık ateşte yavaşça pişirin.
Kahverengi şeker ve sirke ekleyin ve 10 dakika daha pişirin (amaç soğanı karamelizeleştirmek). Ocağı kapatın.
İçine haşlanmış pirinci, tuzu, biberi, kıyılmış maydanoz ve kişnişi, kavrulmuş çam fıstığını ekleyin.
Üzerine sirke gezdirerek, oda sıcaklığında servis edin.



© lezzetler.com tarif no:102396 • adı:Karamelize Soğanlı Pirinç Salatası • gönderen:hülya kuvancı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:16