



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KNORR TAVUK SUYU'NA FİRİK PİLAVI

2 su bardağı firik
1 adet Knorr Tavuk Suyu
1 su bardağı kuru b r lce (haşlanmış)
3 su bardağı su (600 ml.)
3 yemek kaşığı Sana margarin
1 adet domates (doğranmış)
1 adet kuru soğan (doğranmış)
1  ay kaşığı kekik
1  ay kaşığı kuru nane
1  ay kaşığı kırmızı pul biber
1/2 demet dereotu
3-4 adet taze soğan (kıyılmış)
 ekilmiş karabiber

1. Tencerede Sana margarinini kızdırıp içine doğranmış soğanı koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
2. Soğanlar pembeleşince içine yıkanmış ve çok iyi ayıklanmış firiki ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ve doğranmış domatesleri ekleyip karıştırın.
4. En son olarak içine haşlanmış b r lceleri, kırmızı pul biberi, kekiği, naneyi, kıyılmış dereotunu, taze soğanları, suyu ve çekilmiş karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
5. Demlenen pilavı karıştırıp havalandırıp sıcak olarak servis edin.