KNORR TAVUK SUYU'NA HAVUÇLU & BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet Knorr Tavuk Suyu
3 su bardağı (600 ml) su
4 yemek kaşığı Sana margarin
2 adet havuç (küp küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı kuru üzüm
½ su bardağı file badem
Çekilmiş karabiber
Üzeri İçin:
½ demet maydanoz kıyılmış

Tencereye 3 yemek kaşığı Sana margarini koyup kızdırın. İçine yıkanmış pirinçleri ve doğranmış havucu koyup 5 dakika tüm malzemeyi kavurun.
Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın.
En son olarak içine, kuru üzümü, tarçını ve çekilmiş karabiberi ve 3 su bardağı suyu koyup karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra altını kısıp, pirinçler göz göz oluncaya kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip demlendirin.
Pilav pişerken küçük bir tavada file bademleri, kalan 1 yemek kaşığı Sana margarinile kavurun.
Demlenmiş pilavı kaşıkla hafifçe karıştırıp havalandırdıktan sonra üzerini kavrulmuş file badem ve kıyılmış maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:64274 • adı:Knorr Tavuk Suyu'na HAVUÇLU & BADEMLİ PİLAV • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:37