KURU DOMATESLİ KİONA PİLAVI

1 su bardağı kiona
2 yemek kaşığı meksika fasulyesi
1 yemek kaşığı domates salçası
yarım kırmızı soğan
2 yemek kaşığı yağ
1 diş sarımsak
4 5 adet kurutulmuş domates
2 dal taze kekik
1 fiske tuz,karabiber
1 fiske pul biber

Kinoayı sudan geçirip süzülmeye bırakın. (yıkayın yani pirinç gibi)
Küçük bir tencerede su kaynatıp, kinoayı yaklaşık 15 dk. pişirin. Şeffaflaştığı zaman pişmiş demektir.
Kurutulmuş domatesi önceden suya koyup biraz yumuşamasını bekleyin (takriben 30-40 dk yeterli olacaktır)
Ayrı bir tencerede, minik küpler halinde doğradığınız soğanı, yağda kavurun. Dövülmüş sarımsağı da ekleyin.
Yumuşayan kuru domatesleri, küp küp doğrayıp, soğanlara katın.
Haşlanan kinoayı soğanlar ve domateslere ekleyin.
Salça, tuz, karabiber, pul biber ekleyip iyice karıştırın.
En son, doğranmış taze kekiği ekleyip karıştırın ve ocaktan alıp servis edin.



© lezzetler.com tarif no:112077 • adı:Kuru Domatesli Kiona Pilavı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:27