



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYELİ PİLAV

1 adet taze soğan
2 adet pırasa
250 gr yasemin pirinç
200 gr haşlanmış Meksika fasulyesi
1 adet tarçın çubuğu
2 ince dilim portakal
2 su bardağı tavuk suyu
Tuz karabiber
100 gram tereyağı
yeterince taze kişniş

Orta ısıdaki tencerenize tereyağını koyun. İrice doğradığınız yeşil soğanı ve pırasanın beyaz kısımlarını, tarçın çubuğu ile birlikte tencereye ekleyin ve hızlıca bir döndürün. Yasemin pirincini tencereye ekleyin ve 1 dakika kavurun. Tavuk suyunu ekleyin, tuz ve karabiber koyun ve bir kez daha karıştırın. Haşlanmış Meksika fasulyelerini 2 dilim portakal ile birlikte tencereye ekleyin. Tavuk suyu kaynayınca ağzını kapatın ve 10 dakika pişirin. 10 dakika pişen pilavınızın kapağını açın 1 kez karıştırıp ateşin altını kapatıp ağzı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Taze kişniş ile servis edin.

