



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARROZ A LA MEXICANA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Pirinç 2 su bardağı
Sarımsak 1 diş
Bitkisel yağ 3 yemek kaşığı
Havuç 1 adet
Domates 2 orta boy
Bezelye 2 yemek kaşığı
Soğan 1 küçük boy
Tavuk suyu 500 ml.

Pirinç sıcak suyun içinde 20 dakika bekletilerek soğuk suyla durulanıp kurumaya bırakılır. Ardından bitkisel yağ kızdırılıp pirinç yaklaşık 8 dakika kavrulur. Diğer taraftan soğan, domates ve sarımsak öğütücüde karıştırılır ve kavralan pirince eklenir. Karışım kuruyana kadar pişirme işlemine devam edilir. Ardından küp şeklinde doğranmış havuç ve tavuk suyu ilave edilerek pirincin suyu çekmesi beklenir. Yaklaşık 25 dakika demlenmeye bırakılan pilav haşlanmış bezelyeler eklenerek servis edilir.

