



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ PİLAV

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 500 gr. domates
- 1 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 adet armut
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Bir yemek kaşığı tereyağını bir tavada eriterek doğranmış soğanla dövülmüş sarımsağı hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. Kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesi tavaya atın ve domatesler iyice ezilinceye kadar karıştırarak hafif ateşte pişirin.

Geri kalan 3 yemek kaşığı tereyağını başka bir tavada kızdırın ve pirinci ekleyin. Pirinç yağı çekip altın sarısı rengini alıncaya kadar kavurun. Pirinç kavrulduktan sonra bir tencereye alın ve domates karışımını, bezelyeyi ve tavuk suyunu katarak tuz ile ve karabiberini atın. Tencereyi ateşin üzerine oturarak kaynatın, bir kere karıştırıp kapağını kapatarak, hafif ateşte 15 dakika pişirin. Kırmızı biber ve dilimlenmiş kiarmut ile süsleyerek servis yapın.