MELEK PİLAVI

2,5 su bardağı pirinç
250 gram kuşbaşı dana eti
1 su bardağı bezelye
Yarım su bardağı nohut
1 su bardağı mantar
1 adet havuç
1 adet defne yaprağı
Tuz
Karabiber
2 adet kesme şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı su

Nohut, bezelye, mantar ve etleri ayrı ayrı kaplarda güzelce haşlayın.
Havucu rendenin iri tarafıyla rendeleyin.
Pirinçleri yarım saat kadar sıcak suda beklettikten sonra iyice yıkayın.
Tereyağını tencerede eritip haşlanmış etleri tencereye alın.
Eti birkaç kez çevirdikten sonra suyu, tuzu, şekeri ve defne yaprağını ilave edip su kaynayana kadar bekleyin.
Kaynayınca içinden defne yaprağını çıkarıp pirinci ilave edin ve karıştırın.
Haşladığınız nohut, bezelye, mantar ve rendelediğiniz havucu da ekleyin.
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Pilav suyunu çekince altını kapatıp üzerine kağıt havlu örterek dinlenmeye bırakın.
Pilavınızı servis etmeden önce iyi karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:145659 • adı:Melek Pilavı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:44