MISIRLI VE BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
5 yemek kaşığı tel şehriye
3 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı haşlanmış mısır
1 fincan bezelye

Pirinci ayıklayın süzgece koyun, nişastası akana kadar 2 -3 su yıkayın. Ilık suda ıslatıp 15 dakika kadar bekletip tekrar bol suyla yıkayıp iyice süzün. Tencereye margarini ve sıvı yağı karıştırıp eritin, şehriyeleri ilave edip rengi hafifçe dönüp kokusu çıkana kadar kavurun. Pirinçleri ilave edin ve cam gibi olup birbirine yapışmayacak hale gelene kadar kavurun. et suyu ilave edip tuz atın ve üzeri göz göz oluncaya kadar yüksek ateşte, göz göz oluncaya kadar pişirin. Sonra yuvarlak bir kalıba alın ve açtıktan sonra mısır taneleri ve bezelye ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:91424 • adı:Mısırlı ve Bezelyeli Pirinç Pilavı • gönderen:ser gül • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:32