ÖZBEK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
100 gr. margarin
1 adet küçük boy havuç
1 fincan kuş üzümü
2 fincan şam fıstığı
3 bardak su veya et suyu
Yarım demet dereotu

Yıkanmış pirinci, margarinle 3 dakika kadar karıştırarak kavurun. Ayrı bir kapta fıstıkları az margarinle iyice pembeleştirin. Şam fıstığı yoksa dolma fıstığı da kullanabilirsiniz. Kavrulan pirince fıstıkları, rendelenmiş havucu, kuş üzümünü, kaynar su veya et suyunu ve tuzunu ilave ederek, önce harlı, 2 dakika sonra kısılmış ateşte, pirinç suyu çekinceye kadar pişirin. Arzu ederseniz, üzerine az miktarda tarçın da serpebilirsiniz. Servis yaparken kıyılmış dereotu ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:2754 • adı:ÖZBEK PİLAVI • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:14