



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI PİLAV

4-5 kişilik Gerekli Malzemeler:

Tereyağı (3 çorba kaşığı)

Pirinç (2 bardak ıslatılmış)

Pastırma (150 gram küçük doğranmış)

Toz şeker (1 tatlı kaşığı)

Ceviz içi (75 gram)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Su (3 bardak sıcak)

Bir tencereyi ocağın üzerine alın ve altını orta ateş ayarına getirin. İçine 3 çorba kaşığı tereyağı koyun ve eritin. Eriyen yağın içine 150 gram ince doğranmış pastirmayı koyun. Üzerine 75 gram ceviz içini ekleyin ve tüm malzemeleri 1-2 dakika boyunca kavurun.

2-3 dakika sonra tencerenin içine önceden ıslatılmış 2 su bardağı pirinci ekleyin. Pastirmayla pirinci 1-2 dakika daha beraber kavurduktan sonra içine 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz ve 3 su bardağı sıcak su ekleyerek tencerenin kapağını kapatın.

Kaynamaya başlayınca altını kısın ve bu şekilde toplam 10 dakika yani pilav suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pilavın kapağını açın birkaç kez karıştırın ve servis tabaklarına alarak servis edin.



Fotoğraf "ana meryem" tarafından gönderildi. 13.11.2016