SAFRANLI PİLAV

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı safran
1 adet domates
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 çay bardağı haşlanmış bezelye

Pirinç, ayıklandıktan sonra tuzlu ve limonlu sıcak suda bir saat bekletilir. 2 su bardağı su, yağ, şeker, tuz ve bir iki damla limon ilave edilerek kısık ateşte pişirilir ve üstüne kağıt peçete konarak demlendirilir. Demlenen pilav, dörde bölünür. Ortası delik kek kalıbı, margarinle yağlanır ve pilavın ilk bölümü safranla karıştırılıp, iyice yerleştirilir. İkinci kısmına bezelye, dereotu ve maydanoz ilave edilip iyice karıştırılır. Safranlı pilavın üstüne yerleştirilir. Üçüncü bölüme kabukları soyulmuş ve küçük doğranarak sotele-nen domatesler karıştırılır. Üstüne sıkıştırarak yerleştirilir. Dördüncü bölüme tekrar bezelyeli, dereotlu, maydanozlu pilav yerleştirilip, iyice sıkıştırılır. Sıcak fırında iki üç dakika bekletilir. Servis tabağı ters çevrilir, domates ile süslenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:88907 • adı:Safranlı Pilav • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:11