SOĞAN BEYAZ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3.5 su bardağı su

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Orta ateşte kuru bir ifade alana kadar kavrulur. Yıkanmış ve suyu iyice süzülmüş pirinç ilave edilir. Bir kaç dakika kavrulur. Tuz ve su ialve edilir. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:106810 • adı:Soğanlı Beyaz Pilav • gönderen:okur • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:09