SOSİSLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 ince dilimlenmiş sosis
2 soğan
1 domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çorba kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
3 su bardağı su
Tuz

Pirinci yıkayıp süzün. Kuş üzümünü yumuşaması için suda bekletin. Soğanları ince ince doğrayın. Domatesi rendeleyin.
Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanları pembeleştirin. Pirinci ekleyip 2-3 dakika kavurun. Dolmalık fıstığı ekleyip karıştırın. Kuşüzümünü süzüp pirince ekleyin ve 2-3 dakika daha kavurun. Domates, ince sosis dilimleri, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyip karıştırın. 3 su bardağı soğuk suyu ilave edip kapağı kapalı olarak kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 10 dakika pişirin. 5-6 dakika demlendirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:40809 • adı:Sosisli Pilav • gönderen:gönül sofrası • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:42