TATLI SOĞANLI PİLAV

www.asyagurme.com

2 Su Bardağı Kısa Taneli Pirinç
2.5 Su Bardağı Su
1 Adet Tatlı Soğan, İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Tatlı Kaşığı Zeytinyağı
Sosu için:
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı

Pirinci bir süzgeç yardımıyla soğuk suyun altında akan su berraklaşana dek yıkayın. Ardından suyunu süzün ve 30 dakika boyunca bir kenarda bekletin.
İnce dilimlenmiş soğanları 5 dakika kadar soğuk suda beklettikten sonra fazla suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.
Yapışmaz bir tavada zeytinyağını ısıtın. Soğanları ilave edin ve orta dereceli ateşte yaklaşık 3-4 dakika, soğanlar yumuşayana dek soteleyin. Ardından soya sosu ve susam yağını ilave edip, sos hafif koyulaşana dek 2-3 dakika daha sotelemeye devam edin. Sos kıvam alınca ocağın altını kapatın.
Suyunu süzüp, beklettiğiniz pirinci bir tencereye aktarın. Üzerine soğanlı sos karışımını ve 2.5 su bardağı suyu ilave edip, kapağını kapatın. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 12-15 dakika pişmeye bırakın. Pişen pilavın altını kapatın ve kapağını açmadan 10 dakika daha kendi buharında demlenmeye bırakın. Servis etmeden önce bir kaşık yardımıyla pilavı alt üst edin. Sıcakken servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124338 • adı:Tatlı Soğanlı Pilav • gönderen:bakış açısı • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:28