



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL SEHRIYE VE PİRİNÇLİ GARNİTÜR

<https://www.sultanmarketing.kz>

60 g Sultan tel sehriye
400 g Sultan buharla işlenmiş uzun pirinç
120 g bitki yağı

Pirinci 1,5-2 saat tuzlu suya bastırın.

Makarnayı 160-170 °C kızdırılmış yağda altın rengine dönüşüncüye dek kavurun. Pirinci makarnaya ekleyip devamlı karıştırarak 15 dakika kavurun. Tuz ve su ekleyip (garnire olduğu gibi) 15-20 dakika haşlayın. Kapagini kapatıp hazır oluncaya kadar 30-40 dakika pişirin.

Not: Garnitür olarak tavuk eti, etli yemeklerle verilir.

