TEL ŞEHRİYELİ PİLAV

1+1/2 bardak pirinç
3/4 su bardağı tel şehriye
8 çorba kaşığı margarin
2+1/2 su bardağı tavuk suyu
Tuz, biber 1 demet taze soğan (sadece beyaz kısımları ince doğranmış)

Pirinci ayıklayıp bir tepsiye koyun, 1 çay kaşığı tuz koyup üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin, soğumaya bırakın. Birkaç kez yıkadıktan sonra iyice süzüp bir kenarda bekletin. Kırılmış tel şehriyeleri bir kapta 2 çorba kaşığı margarin ile iyice kavurun. Şehriyeleri bir tencereye alın, tavuk suyunu, 6 çorba kaşığı margarini, tuz ve biberi katın ve 2 dakika kaynatın. Bunlar kaynarken pirinci ilave edin, bir defa karıştırın. Kapağı kapalı olarak yüksek hararette 5 dakika kaynatın. Ateşi kısın ve pirinç bütün tavuk suyunu çekinceye kadar 10-15 dakika pişirmeye devam edin. ince ince doğranmış soğanları şehriyeli pilava katın. Tencereyi ateşten alın. Kapağını kaldırıp üstünü bir peçete ile örtün. Tekrar kapağını kapatıp ılık bir yerde 40 dakika demlenmeye bırakın. Pirinçleri ezmeden bir servis tabağına alın. Sebzeli tavuk ve çoban salatası ile beraber servis edildiğinde dengeli bir öğün elde edilmiş olur.

© lezzetler.com tarif no:9645 • adı:Tel Şehriyeli Pilav • gönderen:DeliDana • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:07