YEŞİL MERCİMEKLİ PİLAV

4.5 su bardağı tavuk suyu
1 adet kuru soğan
1 adet domates
3 diş sarımsak
3 su bardağı pirinç
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı kekik
4 adet taze soğan
Aldığı kadar karabiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 yemek kaşığı sana Crème Bonjour
Aldığı kadar tuz

Yeşil mercimeği bir gece önceden ıslatıp ıslattığınız su ile tuz eklemeden haşlayın ki mercimekler sertleşmesin. Havucun kabuğunu kazıyın, bütün olarak haşladıktan sonra haşlanan havucu tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Domatesi rendeleyin. Bir süzgecin içine ayıklanmış pirinci koyup, nişaştası gidene kadar akan soğuk su ile yıkayın. Taze soğanların baş kısımlarını kibrit çöpü boyunda kesip, kalan saplarını ince ince kıyın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Sarımsakları ve dereotlarını ayrı ayrı ayıklayıp, kıyın. Yayvan bir tencerede sana creme bonjour'u kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edin, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine yıkanmış pirinç ve az tuzu ilave edip, bir taşım kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş domatesi haşlanmış mercimekleri, doğranmış havucu, kekiği, naneyi, tuz- karabiberi, tavuk suyunu ve kıyılmış taze soğan saplarını ilave edip, iyice karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte hiç kapağını açmadan ve karıştırmadan piriçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin. Ayırdığınız taze soğanların baş kısımlarını + şeklinde bir tarafını ayırmadan kesin. Kesilmiş kısımları çiçek gibi yanlara doğru ayırın. Servis tabağına aldığınız pilavın üzerine kıyılmış dereotu serpip, taze soğan çiçekleri ile süslendikten sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61168 • adı:Yeşil Mercimekli Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:00