



ZEYTİNLİ PİRİNÇ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

250 g pirinç
100 g çekirdeksiz siyah zeytin
1 baş soğan
1 havuç
750 ml su
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 çorba kaşığı domates püresi
Karabiber
Tuz
Maydanoz

Soğan, havuç ve domates püresi ayçiçeği yağında buğulandırılır.
Temizlenmiş ve yıkanmış pirinç, zeytinler, tuz, karabiber ilâve edilir.
Yemeğe su katılır ve pirinç pişene kadar kaynatılır.
İsteğe göre sonunda ince kıyılmış maydanoz ilâve edilebilir.

