ZÜMRÜT PİLAVI

Stefanos Yerasimos

Yarım kg ıspanak
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 adet soğan
Pilav için:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
1.5 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
Yarım tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
3 su bardağı sıcak tavuk suyu
Süslemek için:
Badem

Ispanak yapraklarını bol suyla yıkayıp, incecik kıyın.
Tencereye sıvıyağı koyup, incecik kıyılmış soğanları ekleyin.
Soğanlar şeffaflaşana kadar kavurun.
Ayrı bir tencerede tereyağını eritin.
Üzerine pirinci ekleyip kavurun.
Tozşeker, tuz, kırmızı tozbiberi ilave edin.
3 su bardağı tavuk suyunu katın.
Ispanağı da aktarıp, kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
Pilavı demlendirip, bademlerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:93936 • adı:Zümrüt Pilavı • gönderen:saibe • indirme tarihi:16.04.2025 - 00:49