



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mısırlı Bezelyeli Pirinç Pilavı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 1/2 su bardağı haşlanmış mısır
- 1/2 su bardağı bezelye
- 1 küçük havuç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Tavuk ve köfte yemeklerinin yanında renkli garnitür olarak sunun.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Yıkayıp 15 dakika ılık suda beklettikten sonra iyice süzün.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

2. Sebzeleri pişirin:

- Küp havucu kısa süre soteleyip bezelye ve mısırı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Pirinci kavurun:

- Pirinci tereyağıyla şeffaflaşana kadar nazikçe çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Pişirin:

- Sebzeleri ve sıcak suyu ekleyip kısık ateşte suyunu çektin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Dondurulmuş bezelyeyi çözdürmeden kullanabilirsiniz; fazla pişirmeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı