

Sebzeli Pirinç Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 küçük havuç, minik küp doğranmış
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 küçük kapya biber, minik küp doğranmış
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz

Ön Hazırlık:

Pirinci birkaç su yıkayıp nişastası azalınca süzün ve iyice kurulayın. Bezelye önceden haşlanmış olmalı; konserve ise durulayıp süzün.

Yapılışı:

1. Sebzeleri kavurun:

- Tereyağını tencerede eritip havuç ve kapya biberi 4-5 dakika soteleyin.
- Pirinci ekleyip taneler şeffaflaşmaya başlayana kadar 3-4 dakika nazikçe kavurun.

2. Suyunu ekleyin:

- Sıcak su ve tuzu ekleyip bir kez karıştırın. Kaynayınca ateşi en kısığa alıp kapağı kapatın.
- Pirinç suyunu çekene kadar 12-15 dakika pişirin; pişerken kapağı sık açmayın.

3. Bezelye ve demlendirme:

- Bezelyeyi pirincin üzerine yayın. Suyu çekince ocağı kapatıp kapağın altına temiz bez koyarak 15 dakika demlendirin.
- Servis öncesi pirinci alttan üste doğru nazikçe havalandırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kiraz'in Mutfağı

Pirinç taneleri yumuşak fakat diri ve ayrılır olmalı. Tencerede su kaldıysa kapağı kapalı 5 dakika daha bekletin; karıştırıp lapa etmeyin.

Saklama:

Piştikten sonra 2 saat içinde sığ kaba alıp soğutun ve buzdolabında 1 güne kadar saklayın. Isıtırken az su ekleyip tamamını iyice ısıtın.

>> **İpucu:** Bezelyeyi son demlendirmede eklemek rengini ve biçimini korur.

Kiraz'ın Mutfağı