

Taze Fasulyeli Domatesli Pirinç Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 200 g taze fasulye
- 2 domates
- 1 küçük kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Pirinci suyu berraklaşana kadar birkaç kez yıkayıp süzün. Taze fasulyelerin uçlarını alın ve ince doğrayın; domatesleri rendeleyin veya küçük küp kesin, soğanı kıyın.

Servis Önerisi:

Pilavı dinlendirdikten sonra taneleri ezmeden havalandırıp sıcak servis edin. Yanına cacık veya sade yoğurt ve mevsim salatası yakışır.

Yapılışı:

1. Fasulyeyi ve soğanı kavurun:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın. Taze fasulyeleri ekleyip parlaklıkları değişene kadar 4–5 dakika kavurun.
- Fasulyeler çok sertse birkaç kaşık sıcak su ekleyip kapağı kapalı kısa süre ön pişirme yapın.

2. Domatesi pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Domatesleri tencereye ekleyip suyunun bir bölümü çekilene kadar pişirin.
- Pirinci ilave edip kırmadan 1–2 dakika nazikçe karıştırın.

3. Pilavı pişirin:

- Ölçülü sıcak suyu ve tuzu ekleyip bir kez karıştırın. Kaynayınca kapağı kapatın ve kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişirme sırasında sık karıştırmayın; pirinç yumuşarken fasulyelerin de çatal batacak kıvama gelmesini kontrol edin.

4. Dinlendirip servis edin:

- Tereyağını pilavın üzerine küçük parçalar halinde ekleyip ocağı kapatın.
- Tencereyle kapak arasına temiz bir bez veya kâğıt havlu koymadan, kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin; ardından çatalla havalandırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç taneleri yumuşak ama dağılmamış, fasulyeler çatal batacak kadar pişmiş olmalıdır. Tencerede su kaldıysa kapağı açık birkaç dakika kısık ateşte tutun; pilavı karıştırarak ezmeyin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pirinci yıkayıp iyice süzdürün; fasulyeleri ince ve birbirine yakın boyda doğrayın. Domatesin sululuğu değişebileceği için sıcak suyu kontrollü ölçün.

Kiraz'ın Mutfağı