

Zerdeçallı Pirinç Pilavı

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı baldo pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 2 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Pirinci yıkayın ve süzün:

- Pirinci nişastası gidene kadar birkaç su yıkayıp süzün.

2. Yağları ve baharatı kavurun:

- Tencereye tereyağı ve zeytinyağını alın, zerdeçalı ekleyip 1 dakika kavurun.

3. Pirinci ekleyin ve kavurun:

- Pirinci ekleyip 4-5 dakika sürekli karıştırarak kavurun.

4. Suyunu ekleyip pişirin:

- Sıcak su ve tuzu ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın.

Servis Önerisi:

Üzerine ince kıyılmış maydanoz veya dereotu serpip servis edebilirsiniz. Tavuk veya sebze yemeklerinin yanında çok yakışır.

>> **İpucu:** Pilav daha parlak ve tane tane olsun isterseniz, pişmeden önce 1 çay kaşığı limon suyu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı