AFGAN PİLAVI



1 kase pirinç
3 adet soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 kase su

Soğan iri doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, soğan ve tuz atılır. Orta ateşte kahverengileşene kadar kavrulur.(25 dakika)
Üzerine karabiber ve su eklenir, bir taşım kaynatılır.
Başka bir tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince yıkanmış, suyu süzülmüş pirinç atılır, 3-4 dakika kavrulur.
Soğanlı su süzgeçten geçirilir ve pirince eklenir, karıştırılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 12 dakika pişirilir.
Süre sonunda ateş kapatılır, kapakla tencere arasına emici bir kağıt ya da bez yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
Kenardan ortaya doğru zedelemeden karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Bu tarif Afganistan'a özgü olmasına rağmen Türk mutfağında da yerini almıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1815 | Adı: Afgan Pilavı | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:20