Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATATESLİ PİLAV



2 su bardağı pirinç
4 adet orta boy patates
3 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye su ve az tuz konur, orta ateşte kaynatılır. Yıkanmış pirinç ilave edilir, suyu çekene kadar pişirilir.
1 çorba kaşığı tereyağıyla altı düz bir tencere yağlanır.
Çiğ patatesler soyulur ve 7 mm inceliğinde, yuvarlak doğranır. Tencerenin tabanına ve kenarlarına yapıştırılır.
Haşlanan pirincin yarısı düzelterek konur. Mevcut tereyağı eritilir ve yarısı pirincin üzerine gezdirilir, az tuz serpilir.
Kalan pirinç, tereyağ ve tuz da bırakılır.
Tencerenin kapağı kapatılır. En büyük ocağın kısık ateşine yerleştirilir, 25 dakika pişirilir.
Ateşten alınca yarım saat dinlendirilir. Düz bir servis tabağına ters çevrilir.

Not: Pilavın lezzetini arttırmak için pirinç tavuk suyuyla haşlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1845 | Adı: Patatesli Pilav | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:25