

Isparta Kabune Pilavı

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 17/10

Isparta kabune pilavı nohutlu pirincin etle aynı tencerede demlendiği, düğün ve kalabalıklaile sofralarına yakışan klasik bir İç Batı Anadolu pilavıdır.

Malzemeler

- 400 gr Kuşbaşı dana eti
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 40 gr Tereyağı
- 1 adet Kuru soğan

Yapılışı

1. Eti ve soğanı tencerede 10 dakika çevirin.
2. Pirinci ve nohudu ekleyip tereyağıyla karıştırın.
3. 3 su bardağı sıcak su ekleyip pilavı 22 dakika pişirin, sonra demlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci önceden 1 saat mükemmel tane tane sonuç almayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına klasik servis edin.

Alerjenler

Süt