

Kayısırmik Pilavı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Kayısırmik pilavı, irmiği tereyağı ve kuru kayısıya buluşturarak tatlıya dönüştürülen bir Macaristan usulü tabak kurur.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı irmik
- 0.8 su bardağı kuru kayısı
- 25 gr tereyağı
- 2 su bardağı su

Yapılışı

- Kuru kayısıları küçük doğrayıp 5 dakika ılık suda bekletin.
- Tereyağındaki irmiği açık kehribar ton alıncaya kadar kavurun.
- Suyu ve süzülen kayısıları ekleyip hızlıca karıştırın.
- Kapağı kapalı şekilde 8-10 dakika pişirin.
- Pilavı baktan alıp 5 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

İrmiki kısıtlı şekilde kavurmak yanmadan fırında ısıtmaya verin.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında yoğurt ya da komposto sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt