

# Lagos Jollof Rice

Toplam 60 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 42 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Nijerya jollof rice, pirinci domates, kırmızı biber, soğan ve baharatlarla tek tencerede dumanlı bir pilava çevirir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Domates püresi
- 2 adet Kırmızı biber
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Defne yaprağı
- 4 su bardağı Sebze suyu

## Yapılış

1. Domates, biber ve soğan püre haline getirin.
2. Salçayı yağda 3 dakika kavurun.
3. Domates püresini ekleyip 12 dakika koyulaştırın.
4. Pirinç, defne ve sebze suyunu tencereye alın.
5. Kısık ateşte 25 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç suyunu çektikten sonra 10 dakika dinlenirse dibi yanmadan buharla tamamlanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk, plantain ve salatayla servis edin.