

Lagos Party Jollof Rice

Toplam 75 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Party jollof rice, pirinci domates, kapy biber, soğan, acı biber ve baharatlı sebze suyunda dumanlı tava yakı pişiren Nijerya klasiğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Pirinç
- 5 adet Domates
- 3 adet Kapy biber
- 2 adet Soğan
- 1 adet Acı biber
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılış

1. Domates, kapy biber, soğan ve acı biberi blenderdan geçirin.
2. Sosu tencerede 15 dakika koyulaşana kadar pişirin.
3. Yıkamış pirinç, sebze suyu, kekik ve defneyi ekleyin.
4. Kapağı kapalı şekilde 25 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Alt hafif tutunca karıştırıp 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sosu pirinçten önce koyulaştırmalı jollofun tane tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara sebze ve kızarmış plantain ile servis edin.