

Tereyağlı Pirinç Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Tane tane, tereyağlı klasik pirinç pilavı Her yemeğin yanına yakışır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Şehriye
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinci yıkayıp 30 dk suda bekletin.
- Tereyağında şehriyeyi pembeleşene kadar kavurun.
- Süzülmüş pirinci ekleyip 2 dk kavurun.
- Sıcak suyu ekleyin, kaynatıp kısık ateşte 15 dk pişirin.
- Altına havlu koyup 10 dk dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci bol suda yıkayıp 30 dk sıcak suda bekletin.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade kebapları yanına üstüne tane karabiber çekip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt