

# Mardin Reyhanlı Lorlu Pilav

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 5/10

Mardin reyhanlı lorlu pilav, pirinci reyhan ve lorla birleştirerek aromatik ve yumuşak bir ana yemek çıkarır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 100 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Reyhan
- 20 gr Tereyağı
- 2.3 su bardağı Su

## Yapılışı

- Pirinci tereyağında çevirin.
- Suyu ekleyip 15 dakika pişirin.
- Lor ve reyhanla karıştırıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Reyhanı baktan aldıktan sonra eklemek kokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, yanına yoğurt ve salata koyun.

## Alerjenler

Süt