

Nevşehir Üzümlü Düğün Pilavı

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~256 kcal Açılış 5/10

Nevşehir üzümlü düğün pilavı pirinci kuş üzümü ve tereyağıyla pişirerek hafif tatlı dengesi olan tane tane bir davet pilavı sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 25 gr Tereyağı
- 2.3 su bardağı Su

Yapılışı

- Pirinci tereyağında 8 dakika çevirin.
- Üzüm ve suyu ekleyin.
- Pilavı 15 dakika pişirip demlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci birkaç kez yıkamak pilavı parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına acı ve közlenmiş biber, üstüne tereyağındaki kavrulmuş fıstıkla abakta verin.

Alerjenler

Süt