

Bahar Pilavi

Malzemeler

1 su b. basmati pirinc

2 su b. sicak su

4 adet taze sogan

Ceyrek demet maydanoz

Ceyrek demet dereotu

350 gram parca dana eti

2 yemek kasigi tereyagi

Tuz

Yapilisi

Pirinci tencerede tereyagiyla kavurun. Uzerine sicak su ve tuzu ekleyip karistirin.

Kapagini kapatip kisik ateste 15 dk. pisirin. Pilav demlendikten ocaktan alin. Sonra ince kiyilmis taze sogan, dereotu ve maydanozu ekleyip karistirin ve servis yapin.

Bahar pilavi artik hazir, afiyet olsun.