

Baharatli Basmati Pirinci

Malzemeler

500 gr Basmati pirinci
1 litre su
1 adet Tavuk Bulyon
2 dis sarimsak
1\2 adet cubuk tarcin
2 adet karanfil
1 adet defne yapragi
2 corba kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Tencerede zeytin yagini kizdirin ve sarimsaklari butun olarak ilave edin.
Kokusunu biraktiginda tum baharatlari ilave edin ve 1 dakika kavurun.
Ardindan su ve Tavuk Bulyonu ilave edin ve suyu bir tasim kaynatin.
Tencerenin altini kisin ve basmati pirincini salin.
Kisik ateste tencerenin agzi kapali sekilde suyunu cekene kadar pisirin.
Pilav demini aldiktan sonra tane baharatlarini cikarin.