

Fistikli Pilav

Malzemeler

2 Corba kasigi Tereyagi
2 Su bardagi Pirinc
3 Corba kasigi Dolmalik fistik
3 Corba kasigi Kus uzumu
2 Corba kasigi AtepFistigi
4 Su bardagi Su (sicak)
1 Adet Sogan
1 Adet Tavuksuyu Tableti
Yarim demet Maydanoz
1 Cay kasigi Yenibahar
1 Cay kasigi Karabiber
1 Cay kasigi Kirmizi pulbiber
Tuz

Yapilisi

Tencereye tereyagini koyup, eritin. Fistiklari tereyaginda kavurun. Sogani ince ince dograyip, ekleyin. Soganlari rengi degistiginde yikanmis pirinci ilave edin. 1-2 Dakika kavurduktan sonra saplarini ayikladiginiz kus uzumlerini ilave edin. 1-2 Kez cevirdikten sonra 4 su bardagi sicak suda erittiginiz tavuksuyu tabletini ekleyin. Tuzunu ayarlayin. Pirinler yumusayana dek once orta, sonra da kisik ateste pisirin. Tencereyi atesin uzerinden indirdikten hemen sonra uzerine ince kiyilmis maydanoz ve baharatlari serpererek servis yapabilirsiniz