

Kirmizi Biberli Misirli Pilav

Malzemeler

2 Su bardagi pirinc
1 Cay bardagi tane misir
1 Tane kirmizi biber
1 Tane sogan
Tuz
Su
Siviyag

Yapilisi

Oncelikle pirinclarimizi tuzlu ilik suda yarim saat kadar bekletiyoruz. Daha sonra 3-4 tur yikayip tel suzgec icerisine alip suzduruyoruz. Bir tencereye sivi yag koyup pirinclarimizi uzerine alip tahta kasikla karistirarak kavuruyoruz. Orta ateste 5-6 dakika kavrulan pirinclarin uzerine tuz, et suyu veya tavuk suyu koyup kapagini kapatiyoruz. Kisik ateste 10-15 dakika pisiriyoruz. Pisen pilavimizi 5 dakika demlendiriyoruz. Bir tava icerisine sivi yag koyup ince bir sekilde dogranmis soganlari ilave edip kavuruyoruz. Uzerine misir taneleri buyuklugunde dogranmis biberleri ilave ediyoruz. Bir sure ikisini kavurduktan sonra tane misiri da ilave edip tuz koyup ister pilavimizin icine ister pilavimizin ustune koyup servis ediyoruz ellerimize saglik.