

Meksika Pilavi

Malzemeler

2 adet domates, dorde kesilmis
dorde bolunmus bir orta boy soğan
2 bardak pirinc, durulanir ve iyice yikanmis
1/3 su bardagi bitkisel yag
4 dis sarimsak, kiyilmis
2 su bardagi tavuk suyu
1 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Bir blender da soğan ve domatesi karistirin pure haline gelsin. Blender dan cektikten sonra iki su bardagi olacak sekilde bir kaseye koyun. Degilse, icine su ilave edebilirsiniz. Eger cok fazla varsa suyu kasikla alin. 2 bardak olsun. bir tavada 2 dk kadar siviigi isitin.Ardindan pirincleri ilave edin ve kavurun. altini kisin. icine sarimsaklari ekleyin.2 dk kadar yine kavurun.Daha sonra blender dan gecirdigimiz puresini, tavuk suyu, salca ve tuz ilave edin. Bir tasim kaynatin.Tum suyunu cekine kadar yaklasik 15 dk karistirarak pisirin.sonra onceden isitilmis firinda 30-35 dakika boyunca firinda pisirin. sicak olarak servis edin. Afiyet olsun.