

Misirli Pilav

Malzemeler

2 Su Bardagi Pirinc

4 Bardak Et Suyu

2 Su Bardagi Misir Konservesi

1 Kahve Fincani Soya Yagi

Yeterince Tuz ve Karabiber

Yapilisi

Pirinci ilik tuzlu suda 30 dakika kadar bekletin. Suyunu suzun. Bir tencerede yagi kizdirip pirinci ilave edin ve kavurun. Icine misir ve yeterince tuz ilave edip pirinclar goz goz oluncaya kadar kavurun.

4 bardak et suyunu ekleyip suyunu cekene kadar kaynatin. Atesten alip 20 dakika dinlenmeye birakin. Uzerini karabiber ile susleyerek servis yapabilirsiniz