

Pembe Pilav

Malzemeler

2 su bardagi pirinc

(Ilik suda islatilip bekletilmis)

1 adet et bulyon veya et suyu

yarim su bardagi pancar salatasinin suyu

1 yemek kasigi yildiz sehriye

2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

Ilk olarak pilav tenceremize yagimizi koyup kokusu gelmeye baslayana kadar eritiyoruz. Sonra yildiz sehriyemizi ilave edip, kavurmaya basliyoruz. Rengi hafif donunce 2 su bardagi pirinci ilave edip pirincler seffaflasana kadar 2-3 dakika kavuyoruz. Benim pirincte olcum 1 su bardagi pirince, 1 su bardagi sicak sudur. Herkesin olcusu kendine gore degisir. Ortalama herkes 1 su bardagi pirince 1,5 su bardagi sicak su ilave eder. Yarim su bardagi pancar suyuna 1,5 su bardagi sicak su ilave ederek et suyu tabletimizi icinde eritip pirince ekliyoruz. suyunu cekip tane tane olana kadar kisik ateste pisiriyoruz. Ben tablet kullandigim icin tuz eklemedim. Et yada tavuk suyunuz varsa daha saglikli tabi, afiyet bal seker olsun