

# İç Pilav

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 5/10

Kuş üzümü, çam fıstığı ve baharatla hazırlanan klasik davet pilavı.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 3 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 1 çay kaşığı Yenibahar
- 3 su bardağı Sıcak su

## Yapılış

- Pirinci yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin.
- Soğan ve çam fıstığını tereyağında 5 dakika kavurun.
- Pirinci süzüp tencereye ekleyin.
- Pirinci 3 dakika kavurun, taneler pişerken birbirine yapışmasın.
- Kuş üzümü, yenibahar ve sıcak suyu ekleyin.
- Pilavı 15 dakika pişirin.
- İç pilavı 10 dakika dinlendirip çatalla kabartın.

### PÜF NOKTASI

Pirinci sıcak suyla bekletip yıkayıp pilav taneli pişer.

### SERVİS ÖNERİSİ

Hindi, tavuk veya zeytinyağlı sarma yanında servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş