

Kayısı Yarma Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Malatya kayısı yarma pilavı yarmayı kuru kayısıya pişirerek meyvemsi, tane tane ve sofralı bir doğu pilavı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 0.8 su bardağı Kuru kayısı
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

- Soğanı inceleyin.
- Yarma ve suyu ekleyin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Kayısıyla birlikte 18 dakika pişirin.
- Pilavı 5 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
- Tanelerini ezmeden alttan üste havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısı küçük doğramak pilavda tek noktada toplanmadan dengeli dağılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına yoğurt ya da et yemeği sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten