

Lagos Jollof Rice

Toplam 68 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 6/10

Jollof rice, biber, domates, soğan, kekik, köri ve pirinci k1rm1z0s içinde demleyen Batı Afrika pilavıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Uzun taneli pirinç
- 3 adet Kıpya biber
- 3 adet Domates
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 çay kaşığı Köri tozu
- 1 tatlı kaşığı Kuru kekik
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılış

1. Biber, domates, soğan ve sarımsağı blenderdan geçirin.
2. Salçayı yağda 3 dakika kavurun.
3. Biberli sosu ekleyip 12 dakika koyulaştırın.
4. Yıkamış pirinci, baharatları ve defneyi sosa katın.
5. Sıcak su ekleyip kapağı kapalı 25 dakika pişirin.
6. Pilavı 10 dakika dinlendirip çatalla havalandırın.

PÜF NOKTASI

Biberli sosu pirinçten önce kavurmak ç1ğ domates tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk, kırmızı papatayn ve salatayla servis edin.