

Mardin Reyhanlı Lorlu Pilav

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 5/10

Mardin reyhanlı lorlu pilav, pirinci reyhan ve lorla birleştirerek aromatik ve yumuşak bir ana yemek çıkarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 100 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Reyhan
- 20 gr Tereyağı
- 2.3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Pirinci yıkayıp 15 dakika süzün.
- Pirinci tereyağında 8 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
- Sıcak su ve tuzu ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pilav 8 dakika demlendirin.
- Lor ve reyhan nazikçe karıştırıp pirinç taneleri ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Reyhan bıcaktan aldıktan sonra eklemek kokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav sıcak sunun, yanına yoğurt ve salata koyun.

Alerjenler

Süt