

Tereyağlı Yeşil Mercimekli İç Pilav

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~282 kcal Açılış 6/10

Osmaniye usulü tereyağlı yeşil mercimekli iç pilav; pirincin tereyağında karamelize soğan, kuş üzümü ve tarçınla buluşturulup haşlanmış yeşil mercimekle tamamlandığı hem ana yemek hem dolma harcı olarak iş gören klasik bir iç pilavdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Soğan yemeklik doğrayıp pirinci yıkayıp süzün, kuş üzümünü 10 dakika ılımta bekletin.
- Tencerede tereyağı orta ateşte eritip soğan 5 dakika pembeleştirin; süzölmüş pirinci ekleyip 2 dakika çevirin.
- Kuş üzümü, tarçın tuz ve karabiberi tencereye katıp 30 saniye kavurun.
- Haşlanmış yeşil mercimeği ve sıcak suyu ekleyip bir kez karıştırın.
- Kapakla kısık ateşte 14 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan alıp kapakla bezle kapatarak 5 dakika demlendirin.
- Mercimekler ezilmeden hafifçe karıştırıp servis tabağına alıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuş üzümünü ılımta 10 dakika bekletin; pilavda eşit dağılım ve tatlı denge sağlar. Pirinci 30 dakika ılımta suda bekletin; nişasta gider, taneler ayrılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştığınız üzerine kavrulmuş çam fıstığı serpin; yanına ev yoğurdu veya yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Süt