

Nevşehir Üzümlü Düğün Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açılış 5/10

Nevşehir üzümlü düğün pilavı pirinci kuş üzümü ve tereyağıyla pişirerek hafif tatlı dengesi olan tane tane bir davet pilavı sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 25 gr Tereyağı
- 2.3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinci 1 litre tuzlu suda 20 dakika bekletip berrak su akana kadar yıkayın.
- Kuru üzümleri sıcak suda 10 dakika bekletip süzün.
- Pirinci tereyağında 3 dakika çevirin, taneler kırılmadan nazik karıştırın.
- Üzüm, tuz ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilav kısık ateşte 15 dakika pişirin.
- Tencereyi ocaktan alıp 10 dakika demlendirin.
- Pilav çatalla havalandırıp yemeği yanlarında servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci birkaç kez yıkamak pilavı parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzümlü düğün pilavı demlenmiş halde servis tabağına alıp kuş üzümünü üstte bırakın.

Alerjenler

Süt