

PÝRÝNÇLÝ YAPRAK BEZEYE TÜRLÜSÜ

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2011/7/6

MALZEMELER

- 1- 500 gr. yaprak bezeye(taneleri çok olursa daha iyi olur)
- 2- Ýki orta boy patates
- 3- Bir orta boy havuç
- 4- Bir küçük çay bardađý pirinç
- 5- 200gr. kupađý dođranmýþ et veya kýyma
- 6- Bir baþ kuru sođan
- 7- Bir tatlý kaþýđý domates salçasý
- 8- Pul biber.tuz.yađ
- 9- Haþlanmýþ bir çay bardađý taze mýsýr

YAPILIR:eti önceden piþir. sebzeleri temizle.patates ve sođaný küçük parçalar halinde, sođaný yemeklik dođra.yađý tavada ýsýt,sođanlarý ilave et ve sararýncaya kadar kavur sýra ile patatesi,havucu,eti ve pirinci ilave et.her ilave ettiðinde iyice karýptýr. En son salçayý, tuzu, biberi ve mýsýrý ilave ettikten sonra ocađý söndür.bu arada tencereye su al . su kaynamaya baþlayınca bezelyeleri içine at ve bir iki dakika haþla (haþlamadan çiðden kullansan da olur) suyunu süz , ,piþirme tenceresine al, sýcak su ilave et ve orta derecede piþir.hazýrladýđýn malzemeyi düzgünce üzerine yay,varsá piþirdiðin etin suyunu ilave et.sebzeler yumuþayýncaya kadar piþir.yok denecek kadar su kalýnca pirinçleri ezmeden bir kez karýptýr.bir-iki dakika dinlendir. Sýcak olarak servis yap.
www.pervinengin.net