SEBZELÝ PÝRNÇ PÝLAVÝ

Kategori : Sebzeli Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/1/10

MALZEMELER:
1-2subardaðý pirinç
1 su bardaðý taze fasulye (ayýklanmýþ ve 1cm.boyunda doðranmýþ)
3-1 adet salçalýk kýrmýzý biber
4 –bir kaþýk tereyaðý + sývý yað.
5-3 su bardaðýna yakýn sýcak su
YAPILIÞI:Pirinci 15 dakika önceden tuzlu
suya koy.yaðý tencereye koy ve ýsýt.fasulyeler ilave et,yakmadan sararýncaya kadar kavur,biberleri küçük küçük kes ve tencereye ilave et,pirincini yýka süzdür ve onu da tencereye ilave ederek az daha kavur.sýcak su ve tuzunu da koy . tam suyu çekilmeden. ocaðý kýs .varla yok arasýnda suyu kalýnca ocaðý söndür,kapaðýný açmadan 10-15 dakika dinlendir.sýcak servis yap.