

Kızarmış Havuçlu Körili Pilav



Malzemeler (4-6 kişilik):

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 su bardağı rendelenmiş havuç
- 2 su bardağı (400 gr) yarım saat önceden sıcak tuzlu su ile ıslatılmış pirinç
- 1 adet kırmızıbiber
- 3 su bardağı (600 ml) su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı köri

Üzeri için:

- Taze çekilmiş karabiber
- İnce kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı tenceremizde eritip içine soğan, sarımsak ve havuçlarımızı ekleyerek kavuruyoruz. Havuçlarımız iyice kızarana kadar kavurma işlemine devam ediyoruz. Daha sonra yıkanmış pirinçlerimizi ve ince doğranmış kırmızıbiberlerimizi de ilave edip pirinçlerimiz şeffaflaşana kadar kavuruyoruz. Son olarak ölçülü suyumuzu, tuz ve körimizi ekleyip pilavımızı kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Pilavımız suyunu çektikten sonra altını kapatıp 10 dk demlendiriyoruz. Üzerine taze karabiber ve kıyılmış maydanoz serpererek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Pilavımızda kullandığımız köri, havuca oldukça yakışan bir baharattır. İstersek pilavımızı tavuk suyu ile pişirip tavuk parçaları ile sunarak daha da zengin bir lezzet elde edebiliriz.