

Pancarlı Pilav



Malzemeler (4-6 kişilik):

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 su bardağı (400 gr) pirinç (yarım saat önceden tuzlu sıcak suda ıslatılmış)
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 2 adet orta boy kırmızı pancar (kabukları soyulup rendelenmiş)
- 3,5 su bardağı (700 ml) sıcak su
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

- Taze çekilmiş karabiber
- Maydanoz

Hazırlanışı:

Önceden ıslatmış olduğumuz pirincimizi bol su ile yıkayarak kenara alıyoruz. **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tencereimizde eritip içine pirinçlerimizi, sarımsaklarımızı ve kırmızı pancarlarımızı ekleyip, pirinçlerimizin rengi şeffaflaşana kadar kavuruyoruz. Daha sonra 3,5 su bardağı sıcak suyumuzu, tuzumuzu ve karabiberimizi ekleyip kısık ateşte pirinçlerimiz tamamen suyunu çekene kadar pişmeye bırakıyoruz. Pilavımızı 10 dk dinlendirdikten sonra üzerini taze çekilmiş karabiber ve maydanoz ile süsleyerek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Pirinçlerimizi şeffaflaşana kadar kavurursak pilavımız daha tane tane olur. Dilersek pilavımızın içine görsel şöleni artırmak için bezelye de ekleyebiliriz.