



Bir Lezzet Hikayesi



MAHMOOD RICE®



MAHMOOD RICE
YEMEK KİTABI



Doyurucu ve besin deęeri yüksek bir tarif;

BİRYANI

Malzemeler

Pilav için:

- . 1,5 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 5 yemek kaşığı tereyağı (ya da sade yağ)
- . 1 adet havuç
- . 1 tutam safran
- . 1 çay bardağı süt
- . 2-3 adet karanfil
- . 1 adet defne yaprağı
- . 1 adet çubuk tarçın
- . 1,5 çay kaşığı tuz

Tavuk için:

- . 4 parça kemiksiz tavuk kalça
- . 3 yemek kaşığı yoğurt
- . 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- . 1,5 çay kaşığı zencefil (ezilmiş halde)
- . 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- . 1 çay kaşığı ezilmiş kakule
- . 3 diş ezilmiş sarımsak
- . 1 çay kaşığı kimyon
- . 1,5 çay kaşığı toz kişniş
- . 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- . 1 tatlı kaşığı tuz
- . 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Tarifi

Öncelikle tavuğu marine edin. Tavuğu ve tüm marine malzemelerini derin ve geniş bir kabın içerisine aktarın. İyice karıştırarak tüm malzemelerin iç içe geçmesini sağlayın. Üzerini hava almayacak şekilde streç filmle kaplayın ve en az 1 saat buzdolabında dinlendirmeye bırakın. Mahmood Rice Basmati pirinçleri güzelce yıkayın ve sularını süzdürün. Orta boyutlarda bir tencerenin içerisine süzdüğünüz Mahmood Rice Basmati pirinçleri aktarın. Üzerine çubuk tarçın, karanfil, defne yaprağı koyun.

Malzemelerin üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edin. Kısık ateşte pirinçler çok hafif yumuşayana kadar pişirin. Mahmood Rice Basmati pirinçleri hafif yumuşadığında ocaktan alın, fazla sularını süzdürün ve dinlendirin.

Daha sonra sütü bir kâseye aktarın ve safranı içine atın.

Başka bir tencerenin içine tereyağını alın, eritin. Rendelediğiniz havuçları ilave edin ve yumuşatın. Ardından kısık ateşteyken marine edilen tavukları alın. Üzerine sütle birlikte safranı da ilave edin Birkaç dakika süt ve safranla birlikte pişirin. Ardından üzerine yumuşamış olan Mahmood Rice Basmati pirinçleri, baharat ve tuzu ilave edin.

Tencerenin üzerine bez oturtun ve kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Ortalama 15-18 dakika kadar piştikten sonra ocaktan alın ve dinlendirin. Ardından güzelce karıştırarak servis edin.

Afiyet Olsun

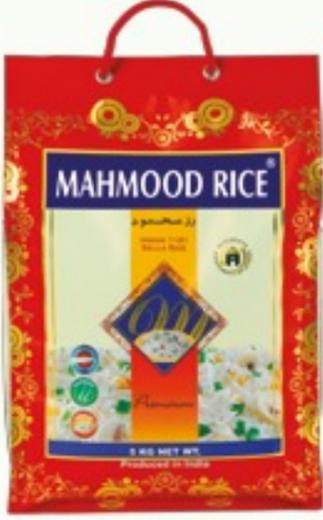


Zerdeçalı Sebzeli Basmati pilavı



Malzemeler

- . 2,5 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 2 tatlı kaşığı zerdeçal
- . 2 adet havuç
- . 1 su bardağı bezelye
- . 200 gr mantar
- . 50 gr tereyağı + 2 yemek kaşığı mantarları sotelemek için
- . 4 su bardağı sıcak su
- . Tuz, karabiber



Tarifi

Havuçları bezelye büyüklüğünde doğrayın, kaynar suda havuç ve bezelyeyi 15-20 dakika kadar haşlayın. Mantarların saplarını çıkartın yıkayın ve dilimleyin.

2 yemek kaşığı tereyağını tavada kızdırın, üzerine mantarları ilave ederek soteleyin. Ocaktan almadan önce bezelye ve havucu ilave ederek 1-2 kez karıştırarak havucu ve bezelyeyi de soteleyin ve ocaktan kenara alın.

Tereyağını tencereye alın. Üzerine yıkayıp süzdüğümüz Mahmood Rice Basmati pirincini ilave ederek kavurun.

Zerdeçalı 1 su bardağı sıcak su ile karıştırıp pilava ilave edin. Kalan suyu ve tuzu da ilave ederek son kez karıştırın ve pilav suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin.

Suyunu çeken pilavın altını kapatın, demlenince sotelediğiniz sebzeleri ilave edin ve karıştırarak servis yapın.

Afiyet Olsun

*Her yemeğin yanına yakışan,
akşam yemeklerinin tamamlayıcısı*



Sade Pilav

Malzemeler

- . 2 bardak Mahmood Rice Basmati piriç
- . 4 kaşık katı yağ
- . 3 bardak sıcak su
- . Tuz

Tarifi

Mahmood Rice Basmati piriçleri ayıklayın, ılık suda ıslatın. Bir tencerede pilav için ayırdığınız yağın yarısını kızdırın. Önceden ıslanmış bulunan Mahmood Rice Basmati piriçleri kırmadan parmak uçlarınızla karıştırılarak iki defa dikkatlice yıkayıp, bir süzgeçten geçirin.

Süzdüğünüz Mahmood Rice Basmati piriçleri kızdırdığınız yağın içine dökün, tahta bir kaşıkla karıştırarak on dakika kadar kavurun. İçerisine üç bardak sıcak su, varsa et suyu dökün, tuzu ilave edin. Hafifçe, piriçler kırılmayacak şekilde karıştırın ve kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca altının ateşini kısın. Pişince ateşten alın, demlenmeye bırakın.

Kalan yağı kızartıp, üzerine dökün. Bir müddet daha kapalı tutun. Sonra piriçleri kırmadan karıştırıp biraz daha dinlenmeye bırakın. Tekrar karıştırıp servis yapabilirsiniz.

Afiyet Olsun



MÜCEVHERLİ PİLAV

Malzemeler

- . 3 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 2 adet portakal
- . 2-3 adet havuç
- . 1 bardak doğranmış şekersiz kurutulmuş kızılıcık
- . 2 yemek kaşığı tuz
- . 1 çay kaşığı safran
- . 2 yemek kaşığı tereyağ
- . Yarım su bardağı dilimlenmiş çiğ badem
- . Yarım su bardağı doğranmış çiğ Antep fıstığı
- . Yarım su bardağı kuru üzüm
- . Bir bütün tarçın çubuğu
- . 1 yemek kaşığı taze çekilmiş kakule
- . 1/3 fincan toz şeker
- . 1/4 fincan portakal suyu

Tarifi

Öncelikle pirinci yıkayın, sonra suyu boşaltın ve süzün. Tekrar su ile kaplayın, 2 yemek kaşığı tuz ekleyin ve 2 saat bekletin. Portakalın kabuğunu soyun, tencere de kaynayan suya kabukları bırakın ve 1 dakika pişirin, sonra soğuk suya durulayıp kenara bırakın. Bu işlem kabuğun acısını alacak.

Saplarını çıkararak çilekleri temizleyin, soğuk suda 20 dakika bekletin, sonra suyunu süzün. Havanda safranları birkaç tutam şekerle ezin. 3 yemek kaşığı portakal suyunu karıştırın, ve bir kenara koyun. Orta ateşteki tavada 1 çorba kaşığı yağı ısıtın. Bademleri ve Antep fıstığını ekleyin ve bir dakika soteleyin. Kuru üzümleri tavaya ekleyin ve birlikte karıştırıp kenara bırakın.

2 yemek kaşığı safran ve portakal suyu karışımını, 1 çorba kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı yağı ayna tavada orta ateşte pişirin. Portakal kabuğu ve havuç ekleyin ve 3 dakika soteleyin. Kalan şekeri, safran ve portakal suyu karışımını, kakule ve tarçın çubuğunu da ekleyerek 1 dakika soteleyin. 1 su bardağı su ekleyin, yüksek ateşte kaynatın ve havuçları şeritler halinde keserek 10 dakika pişirin. Suyunu ayrı bir kaseye alın.

Büyük bir tencerede bir bardak su kaynatın, kalan 2 çorba kaşığı tuzu ekleyip, kalan bir çorba kaşığı sade portakal suyunu tencereye ekleyin, pirinci yüzeye çıkıncaya kadar iyice kaynatıp süzüp kenara alın. Kalan safran portakal suyu karışımı ve havuç portakal şurubunu kaynatılmış pirince yavaşça ekleyin. Tencerenin kapağını bez ile sarın ve sıkıca kapatın. Düşük ısıda 20 dakika pişirin, servis etmek için servis tabağındaki pilavın üzerine karamelize edilmiş havuç karışımını ve son olarak da kızılıcık ve badem karışımını ekleyin.

Afiyet Olsun

Özenle hazırladığınız sofralara yakışacak lezzetli bir tarif



ŞAH PİLAV



Malzemeler

- . 1 kilo Mahmood Rice Basmati piriç
- . 1 kilo kuzu eti
- . 200 gram kuru erik
- . 200 gram kuru kayısı
- . 200 gram kuru üzüm
- . 250 gram tereyağ
- . 2 adet soğan
- . 10 tane hazır yufka
- . 1 yemek kaşığı tuz

Tarifi

Pilavı için; Kuru erikleri yağda kavurun, kuşbaşı doğranmış kuzu etini kaynatıp ilave edin. Soğanları halka halka doğrayıp birlikte pişirin.

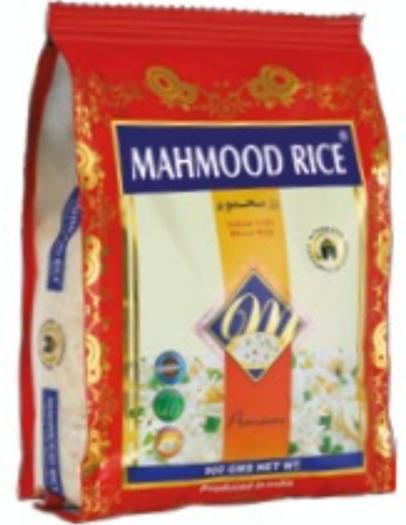
Tencerede suyu kaynatın. Bir kaşık tuz ekleyip pirinci pişene kadar haşlayın, kaynadıktan sonra süzüp tencereyi yağlayın.

Eriyen yağın içine yufkaları bir bir yağlayıp tencerenin dibine kenarlarını taşıyarak yayın. Haşladığınız pirincin yarısını tencereye alıp ortasına hazırlamış olduğumuz içi ilave edelim.

Kalan pirinci de üzerine ekleyin, her yerini yağlayıp üzerini yufka ile kapatın.

Üzerini metal kapakla kapatıp 150 derece de ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Pişince tabağı ters çevirip bir 5 dakika bekledikten sonra sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



SEBZELI PILAV



Malzemeler

- . 2 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- . 3 yemek kaşığı tereyağı
- . 1 adet havuç
- . 1 adet kapyra biber
- . 1 su bardağı taze b r lce
- . 1/2 su bardağı bezelye
- . 1 tatlı kaşığı tuz
- . 1  ay kaşığı karabiber
- . 2.5 su bardağı kaynar su

Tarifi

Pirinçlerin fazla nişastasını almak için bol su ile yıkayıp süzdürün. Pilav tenceresinin içerisine tereyağı ve sıvı yağı ekleyip, kızıdırın. Havuç, biber ve b r lceleri de ekleyip soteleyin. S zd rd ğ n z pirinçleri de ekleyip, pirinçler saydamlaşana kadar kavurun.

Tuz, karabiber, zerdeçal ve son olarak da bezelyeleri ekleyip, üzerilerine kaynar suyu ekleyin ve karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp kaynayana kadar önce harlı ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişmeye bırakın.

Ocağı kapatıp, pilavın üzerine temiz bir bez veya havlu kağıt koyup kapağını kapatın. Pilavınızı demlemeye bırakın. Pilavınız demlendikten sonra servis edebilirsiniz.

Afiyet Olsun

RENKLI BİBER DOLMASI



Sofralarınızı renklendirecek tarif...

Malzemeler

- . Yarım su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 1 dolmalık kırmızıbiber
- . 1 dolmalık sarı biber
- . 1 dolmalık yeşil biber
- . 1 adet domates
- . 1 çay bardağı zeytinyağı
- . 2 adet orta boy soğan
- . 2 diş sarımsak
- . 1/2 su bardağı iri kıyılmış badem
- . 2 yemek kaşığı kıyılmış taze nane
- . 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- . 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- . 2 yemek kaşığı ince çekilmiş badem
- . Tuz
- . Karabiber

Tarifi

Öncelikle fırını 190 dereceye ayarlayın, pirinci hafif diri kalacak şekilde haşlayın ve daha sonra suyunu süzün. Biberleri ortadan uzunlamasına ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin.

Kesik kısımları üste gelecek şekilde fırın kabına dizin ve üzerlerine 1 yemek kaşığı zeytinyağını sürün ve 15 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirin. Tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Soğanları yemeklik doğrayın 5 dakika zeytinyağında kavurun, rendelenmiş sarımsak ve iri kıyılmış bademleri de ekleyerek birkaç dakika kavurun.

Tavayı ocaktan alın. Domatesleri küp şeklinde doğrayın ve tavaya ekleyin.

Haşlanmış pirinç, nane ve maydanozu, kuru üzümleri ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp karıştırın. Hazırladığınız karışımı kaşık yardımıyla biberlerin içine doldurun. Yarım su bardağı sıcak suyu biberlerin üzerine gezdirin. 20-25 dakika fırında pişirin. Fırından çıkartıp ince çekilmiş badem ve 2 yemek kaşığı zeytinyağını üzerlerine ekleyin tekrar fırına alıp 10 dakika daha pişirin. Dilerseniz üzerlerine dereotu ve maydanoz yapraklarıyla süsleyebilirsiniz. Sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun

TAVUK BIRYANI





Malzemeler

Pilav için:

- . 1,5 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinci
- . 5 yemek kaşığı tereyağı
- . 1 adet havuç
- . 1 çay kaşığı safran
- . 2 adet karanfil
- . 1 adet defne yaprağı
- . 1 çay bardağı süt
- . 1 adet çubuk tarçın
- . 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk için:

- . 4 parça kemiksiz tavuk kalça
- . 1 çay bardağı yoğurt
- . 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- . 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- . 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- . 1,5 çay kaşığı ezilmiş zencefil
- . 1 çay kaşığı ezilmiş kakule
- . 1,5 çay kaşığı toz kişniş
- . 1 çay kaşığı kimyon
- . 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- . 1 çay kaşığı karabiber
- . 1 tatlı kaşığı tuz

Tarifi

Öncelikle tavuğu ve tüm marinasyon malzemelerini derin bir kabın içerisine aktarın. Güzelce karıştırarak malzemelerin bütünleşmesini sağlayın. Üzerini streç filmle örtün ve en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Pirinçleri yıkayıp fazla sularını süzdürün, bir tencerenin içerisine pirinçleri aktarın. Üzerine tarçın, karanfil defne yaprağı koyun. Malzemeleri bir parmak geçecek kadar su ilave edin. Pirinçleri kısık ateşte çok hafif yumuşayana kadar pişirin ve yumuşadığında ocaktan alın ve fazla sularını süzdürün, kenarda dinlendirin.

Başka bir tencerenin içine tereyağını alın, eritin. Rendelenmiş havucu ilave edin, yumuşatın. Ardından kısık ateşteyken marine edilen tavukları alın. Üzerine sütle birlikte safranı da ilave edip, birkaç dakika bu şekilde pişirin, üzerine pirinçleri, baharat ve tuzu ilave edin. Kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakın Ortalama 15-20 dakika kadar sonra ocaktan alın ve dinlendirin, ardından karıştırarak servis edin.

Afiyet Olsun

KUZU PILAV



*Akşam yemeğine lezzetli bir ana yemek aruyorsanız
pilavın en lezzetli hali Kuzu pilavı mutlaka denemelisiniz*

Malzemeler

- . 1 kase Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 250 gram kuşbaşı kuzu eti
- . 1 yemek kaşığı tereyağı
- . 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
- . 25 gram çam fıstığı
- . 1 tane havuç
- . 1,5 kase kaynar su

Tarifi

Kuzu etli pilav yapmak için 1 kase pirinç 2-3 saat önceden sıcak suya koyup ıslatın.

250 gram kuzu etini kavurup, fıstık ve havuçları da ayrı ayrı kavurarak hazır edin. Suda beklettiğiniz Mahmood Rice Basmati pirinçleri iyice yıkayıp süzün ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ içerisinde karıştırarak kavurun.

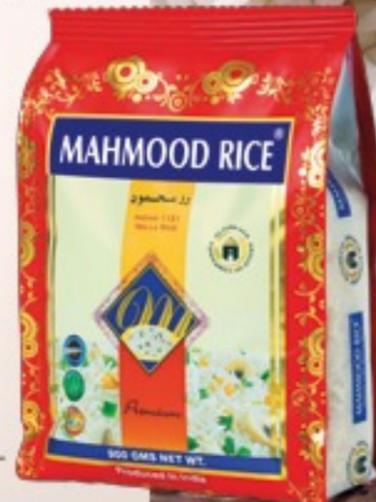
Kavrulan Mahmood Rice Basmati pirinçlerin üzerine 1,5 kase kaynar su ile tuz ekleyip karıştırın. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edin ve ocağın altını kısarak tencerenin kapağını kapatın.

Pilavı ara ara karıştırarak pişirin ve suyunu çekip göz göz olunca karıştırma işlemini bırakın. Buradan sonra karıştırmaya devam etmeyin.

Pilav suyunu iyice çekince üzerine kavrulan kuzu etleri, fıstık ve havuçları karıştırmadan ilave edin. Tencerenin ağzına kalın bir peçete örtün ve kapağını kapatarak sofraya bezine sarın. Kuzu etli pilavı bu şekilde en az 15 dakika dinlendirin.

Süre sonunda dinlendirilen pilavın kapağını açın ve güzelce karıştırarak servis edin.

Afiyet Olsun



MAHMOOD RICE®



HAMSILI PILAV



Malzemeler

- . 800 gram hamsi
- . 100 ml. zeytinyağı
- . 1 adet orta boy kuru soğan
- . 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- . 200 gram Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- . 400 ml. sıcak su
- . 1 tatlı kaşığı kuru nane
- . 1/2 demet dereotu
- . 1 yemek kaşığı mısır unu
- . 1 çay kaşığı karabiber
- . 1 çay kaşığı tuz

Tarifi

Pirinci ve sap kısmını ayıkladığınız kuş üzümünü ayrı ayrı kaplarda sıcak suda bekletin. Hamsileri temizleyin ve kılçıklarını çıkarın. İyice yıkayıp, sularının süzülmesi için bir süzgeçte bekletin. Kuru soğanı ince ince doğrayın. Zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve ara ara karıştırarak, soğanlar yumuşayana kadar, yaklaşık 5 dakika soteleyin. Çam fıstıklarını ekleyip, arada karıştırmaya devam ederek fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun.

Pirinci nişastalı suyu gidene kadar yıkayın ve süzün. Tencereye pirinci alın. Tuz ve karabiberi ekleyip, birkaç kez karıştırın. Kuru nane ve süzdüğünüz kuş üzümünü ekleyip, karıştırın ve sıcak suyu ilave edin. Karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Ateşi kısıp, pirinçler suyu çekene kadar pişirin. Pilavınız pişerken, fırın kabının dibini yağlayın, mısır ununun yarısını serpiştirin. Kabın dibini, derileri altta kalacak şekilde hamsilerle kaplayın. Pilavınızı ateşten alın. İncecik kıyılmış dereotunu ekleyin ve karıştırın.

Bekletmeden kapta bulunan hamsilerin üstüne yayıp, bir kaşık yardımıyla düzeltin. Kalan hamsileri , derileri üstte kalacak şekilde pilavın üstüne dizerek, pilavı kaplayın. Hamsilerin üzerine kalan mısır ununu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız hamsili pilavı, 5-10 dakika oda ısısında dinlendirdikten sonra dilimleyerek sevdiğinizlerle paylaşın.

Afiyet Olsun

*İnce hamur altında gizlenen bu lezzetin
tadına doyamayacaksınız*



PERDE PİLAVI



Malzemeler

- . 1,5 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 2 yemek kaşığı tereyağı
- . 2 su bardağı sıcak tavuk suyu
- . 1 adet haşlanmış tavuk budu
- . 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- . 1 adet haşlanmış tavuk göğsü
- . 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- . 1/2 çay kaşığı tuz
- . 1/2 çay kaşığı karabiber
- . 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- . 1/4 çay kaşığı yenibahar

Tarifi

Haşlanmış tavuk but ve göğüs etlerinin derilerini ayırın. Kemikli kısımlarını da ayıkladığınız tavuk etlerini uzun ince parçalar halinde didin. Kuş üzümünü ılık suda bekletin. Pirinçleri nişastadan arınana kadar bol suda yıkayın, suyunu süzdürün. Tereyağını eritin. Dolmalık fıstıkların yarısını katıp kısık ateşte kavurun.

Pirinçleri ilave edip kısık ateşte şeffaf bir görünüm alana kadar kavurun. Kalan dolmalık fıstıklar, tuz, toz kırmızı biber, karabiber, yeni baharı katıp karıştırın.

Sıcak tavuk suyu ve bol suda yıkayıp suyunu süzdürdüğünüz kuş üzümünü ekleyin. Kapağı kapalı tencerede kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın. Pilavı kaplayacak hamuru hazırlamak için; yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu geniş bir karıştırma kabına alın. Azar azar un ekleyip tüm malzemeyi toparlanana kadar karıştırın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Kullanacağınız ısıya dayanıklı porsiyonluk kapları tereyağıyla bolca yağlayın. Kenar kısımlarına ortadan ikiye ayırdığımız kabuksuz bademleri bastırarak yerleştirin. Hazırladığımız yumurtalı hamuru dört eşit parçaya böldükten sonra oklava yardımıyla fazla kalın olmayacak şekilde açın. Hamurları kenar kısımları dışarı sarkacak şekilde kalıpların içine oturtun. Bademlerin düşmemesine dikkat edin. Demlenen pilava didilmiş tavuk etlerini katıp alttan üste doğru karıştırın. Pilavı kalıplara paylaşırıp üzerlerini düzeltin.

Kenara sarkan hamur parçalarıyla kapatıp tereyağı sürün. Hazırladığımız perde pilavlarını önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra dikkatli bir şekilde ters çevirip sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Afiyet Olsun

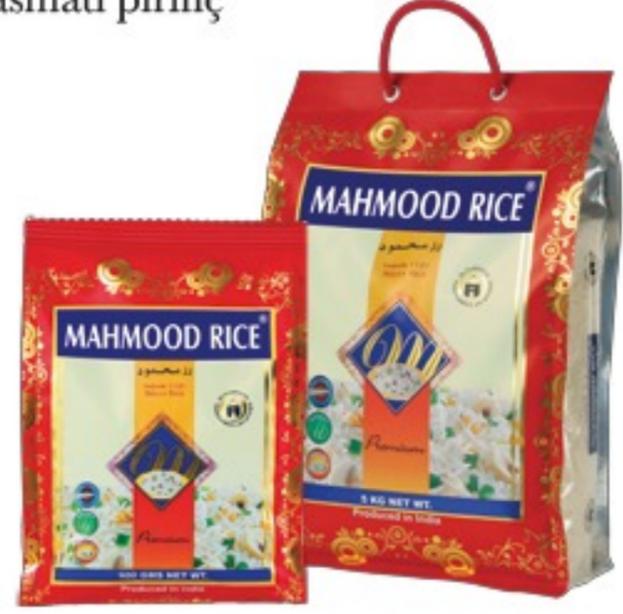


ÖZBEK PILAVI



Malzemeler

- . 3 su bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . Yarım su bardağı sıvıyağ
- . 2 adet kuru soğan
- . 4 adet orta boy havuç
- . 400 gram kuşbaşı kuzu eti
- . 2 baş sarımsak
- . 2 yemek kaşığı tereyağı
- . 4,5 su bardağı sıcak su
- . 1 tatlı kaşığı tuz
- . 1 çay kaşığı karabiber



Tarifi

Yarım su bardağı sıvı yağ ile tereyağını tencerede eritin. Soğanları piyazlık doğrayıp tencereye ekleyin ve karamelize oluncaya kadar kavurun.

Kuşbaşı etleri tencereye ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. Etler suyunu çekip kavrulduktan sonra havuçları ekleyip karıştırın.

Havuçlar yumuşayınca pirinçleri ekleyin ve 5 dakika kadar kavurun. Su, tuz ve karabiberi de ekledikten sonra karıştırın ve 2 baş sarımsağı pilavın ortasına koyup hafifçe bastırın ve kapağını kapatın.

5 dakika yüksek ateşte, 10-15 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak servis edin.





BASMATI PİRİNÇLİ TATLI TARİFLERİ

SÜTLAÇ



Malzemeler

- . Yarım çay bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
- . 2 su bardağı süt
- . 2 su bardağı hindiistan cevizi sütü
- . Toz tarçın
- . 3 yemek kaşığı toz şeker

Tarifi

Süt, hindiistan cevizi sütü, şeker ve pirinci tencereye alın. Kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirin.

Sütlaç koyu kıvam alıp fokurdamaya başlayınca ocağın altını kapatın.

Sütlaç sıcakken kasele bölüştürün.

Tatlımızı toz tarçınla süsleyip servis edebilirsiniz.

Afiyet Olsun

Malzemeler

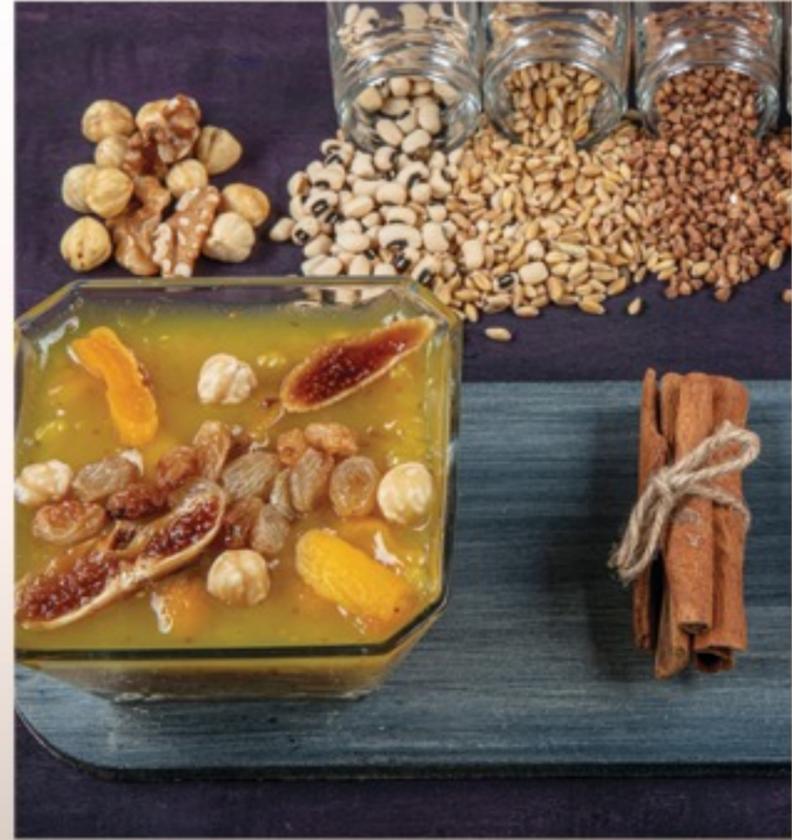
- . 1 çay bardağı Mahmood Rice Basmati pirinç
 - . 5 su bardağı su
 - . 1 yemek kaşığı nişasta
 - . 2 su bardağı şeker
 - . 1 çay kaşığı zerdeçal veya safran
- Süslemek için;
- . Fındık, kuş üzümü, çam fıstığı, kuru meyveler

Tarifi

Tencereye su koyulup içine pirinç ve toz şeker eklenir ve karıştırılarak kaynatılır. 1 gece önceden 1 bardak suda ıslatılan zerdeçal yapraklarının suyu süzülerek tencereye eklenir.

Nişasta biraz sulandırılarak yavaş yavaş karışıma eklenir. Kaynadıktan sonra servis kabına alınarak soğuması için buzdolabına koyulur. Jöle gibi katı bir kıvam aldıktan sonra üzeri fındık, kuş üzümü, kuru meyveler ve çam fıstığı ile süsleyip servis edebilirsiniz.

Afiyet Olsun



ZERDE



MAHMOOD RICE

YEMEK KİTABI

Görüş ve önerileriniz için [f](#) [i](#) [t](#) / MahmoodRiceGlobal adreslerimizden bize ulaşabilirsiniz.