MEKSİKA PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
2 Adet kırmızı et biberi
1 Çay bardağı kuru barbunya
1 Çay bardağı mısır konservesi
1 Çay bardağı küçük acı biber turşusu
1 Çay bardağı sıvıyağ
3 Su bardağı su ya da et suyu
1 Tatlı kaşığı tuz

Kuru barbunya haşlanır, suyu süzülür. Pirinç ayıklanır, sıcak tuzlu suda yarım saat ıslatılır, daha sonra bol soğuk suda yıkanır, süzülür.
Kırmızı et biberi ince ince doğranır. İçinde sıvıyağ bulunan tencerede, orta ateşte, rengini yağa bırakıp, kuru bir görünüm alana kadar kavrulur.
Üzerine yıkanmış pirinç eklenir. Pirinç sertleşene kadar kavrulur. Et suyu tuz ve haşlanmış barbunya katılır.
Pilav önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika kapaklı olarak pişirilir.
Süre sonunda mısır ve biber turşusu ilave edilir, karıştırılmaz. Tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.
Servisten hemen önce malzemeler pilavın içinde homojen dağılacak şekilde pirinçler ezilmeden karıştırılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Meksika'da bu pilav hazırlanırken kuru barbunya yerine bölgeye özgü siyah kuru fasulye kullanılır.