

20 Αυγούστου 2018

## Αγιορείτικο μυδοπίλαφο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



### Συστατικά

1/2 κιλό ρύζι καρολίνα

1 κιλό μύδια φρέσκα ή κατεψυγμένα  
150 με 180 γραμμάρια λάδι  
6 - 8 κρεμμυδάκια φρέσκα  
2 πράσινες  
2 κόκκινες πιπεριές  
Αλάτι  
πιπέρι  
μια πρέζα κύμινο  
Χυμός από 2-3 λεμόνια  
Ένα μικρό ματσάκι άνηθο

### **Τρόπος μαγειρέματος**

1. Πλύνε πολύ καλά τα μύδια.
2. Ξέπλυνε με άφθονο κρύο νερό και το ρύζι.
3. Βάλε στην κατσαρόλα τα κρεμμύδια ψιλοκομμένα και το λάδι και σόταρέ τα σε σιγανή φωτιά.
4. Αφού ροδίσουν τα κρεμμύδια ρίξε τις πιπεριές και μετά το ρύζι και ανακάτεψε δυο τρεις φορές να απορροφήσει το ρύζι το λάδι.
5. Βάλε νερό στην κατσαρόλα σου, κατά προτίμηση ζεστό σε αναλογία ένα μέρος ρύζι και 2,5 μέρη νερό.
6. Ρίξε τον άνηθο ψιλοκομμένο, το αλάτι, το πιπέρι και λίγο κύμινο
7. Όταν κοντεύει να βράσει το ρύζι, ρίξε τα μύδια στην κατσαρόλα.
8. Όταν έχουν απορροφηθεί τα υγρά, τράβηξε την κατσαρόλα στην άκρη και ανακάτεψε καλά.
9. Σκέπασε με μία πετσέτα και από πάνω βάλε το καπάκι.
10. Ύστερα από λίγο, ανακάτεψε ξανά για να ρουφήξει το ρύζι όλο το ζουμί και τότε πρόσθεσε το λεμόνι.