



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE TULUM PEYNİRLİ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Su Bardak Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 500g Balkabağı
- 1 Yemek Kaşığı Şeker
- 3 Diş Sarımsak
- 3 Yaprak Adaçayı
- 1 Çay Bardağı Kabak Çekirdeği
- 1 Su Bardağı Tulum Peynir
- 4 Dal Taze Kekik

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin ve pirincinizi tahta kaşık yardımı ile hafifçe yağda çevirin. Kabuğu soyulmuş ve küp küp kesilmiş balkabaklarını ve doğranmış sarımsağı ilave edin. Adaçayını elinizle kırıp üzerine serpiştirin. Balkabakları renk alınca şekeri ve kabak çekirdeğini ilave edin, 3 dakika kavurun. Tavadakilerin yarısını başka bir kaba alıp tavada kalanların üzerine yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyin. 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin. Kısık ateşte 20 dakika pişirmeye bırakın. Altını kapattıktan sonra kapağını açmadan 5 dakika dinlendirin. Pilavınızı servis tabağında üzerine ayırdığınız balkabakları ve kabak çekirdeklerini serpiştirerek servis edin. İsteğe göre tulum peyniri ve taze kekik ekleyin.

