



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BİBERLİ ROMANA PİLAVI

[Sahrap Soysal](#)

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su + 1 adet MAGGI tavuk bulyon
3-4 adet közlenmiş kırmızı uzun biber
2 adet orta boy domates
4 diş sarımsak
1 adet orta boy kuru soğan
varsa 4-5 yaprak taze fesleğen (ya da 2 tatlı kaşığı kuru fesleğen)
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
½ limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 demet dereotu veya maydanoz

Pirinci, üzerine 5 santim çıkacak kadar kaynar ve tuzlu suda 40-50 dakika kadar bekletin.

Diğer taraftan, zeytinyağını pilav tenceresinde (geniş bir teflon tencereyi tercih edin) kızdırın. Pirinci yıkayıp süzdükten sonra, kızgın yağa aktarın. Orta ısıda ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 5-6 dakika kavurun. Kırmızı uzun dolmalık biberleri fırında ya da ocak ateşinin üzerinde közleyin. İyice yumuşayan biberlerin sapını kesip tohumlarını ayıklayın. Dış zarlarını da soyup atın. İsterseniz konserve kırmızı biber de kullanabilirsiniz. O zaman biberleri konserve kutudan süzerek çıkarın.

Hangi usulü kullanırsanız kullanın sonuçta biberleri mutfak robotuna aktardıktan sonra, üzerine rendelenmiş kuru soğanı ve ikiye bölünmüş sarımsakları ekleyin ve püre haline gelinceye kadar çekin. Sonra da rende domatesleri taze ya da kuru fesleğenleri katıp tekrar çekin.

Sonra da bu karışımı tencerede kavrulmakta olan pirinçlerin üzerine ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırarak 4-5 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi serpiştirip kesmeşekerini ve limon suyunu katın. Son olarak, sıcak suyu ya da tavuk suyunu da aktararak orta ısıda ateşte, pilav suyunu iyice çekinceye kadar pişirin.

Pilav suyunu iyice çekip göz göz olunca ocağın altını iyice kısın ve kısık ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Tencerenin kapağını hiç açmadan yaklaşık 20-25 dakika dinlendirip dinlendirin. Servise sunmadan önce tahta bir kaşıkla aşağıdan yukarıya doğru karıştırın.

Üzerini ince kıyılmış dereotu (veya maydanoz) ve közlenmiş biberle süsleyerek de servise sunabilirsiniz.