



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU ENGİNARLI PİLAV

- 4 küçük enginar
- 3 soğan
- 2 bardak pirinç
- 5 bardak su
- Tuz
- Şeker
- ½ demet dereotu
- 1 bardak zeytinyağı

Ayıklanıp ikiye bölünmüş enginarlar soğanla birlikte yağda kavrulur. Bir bardak su ilave edilir, yarım saat kısık ateşte pişirilir. Yumuşamış enginarların üzerine pirinç ilave edilir, 4 bardak su tuz ve şeker katılır, kısık ateşte demlenmeye bırakılır. Soğuduktan sonra enginarlı pilav tencereden geniş bir tabağa ters çevrilerek servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024