



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR KALPLİ DEREOTLU PİLAV

200 gr Enginar kalbi
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı margarin
1 kase haşlanmış bezelye
1 kase dereotu
Karabiber
Tuz
2 su bardağı su

Üzerine en az iki saat önceden kaynar su ve biraz tuz dökmek suretiyle, pirinçleri haşlayın. Daha sonra yıkadığınız pirinçleri, ince kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve bezelye ile harmanlayın. Pilavı pişireceğiniz tencerenin dibine enginar kalplerini dizin. Üzerine malzemeli pirinci yayın. En üstüne margarin ve 2 su bardağı + 2 parmak kaynar suyu da ekledikten sonra, pişmeye bırakın. Pirinçler suyunu çekince, enginarlı pilavınız pişmiş demektir. Biraz demlendikten sonra, servis tabağına ters çevirin, pilavınız hazır.



Fotoğraf "kürdan" tarafından gönderildi. 11.03.2017