



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİLAV

Emine Beder

4 adet enginar (ayıklanmış)
2 su bardağı pirinç
1 orta boy soğan
150 gram haşlanmış bezelye
1 iri boy haşlanmış havuç
5-6 dal taze soğan
1 demet dereotu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı şeker
1/4 limon suyu
tuz

Pirinçleri ılık tuzlu suda 1/2 saat beklettikten sonra yıkayıp süzgece alalım. Tencereye küp doğranmış soğanı küp doğranmış enginarları sıvı yağı ilave ederek sebzeler yumuşayana dek soteleyelim. Pirinçleri ilave ederek birkaç dakika daha pirinçler şeffaflaşana dek kavuralım. İri doğranmış taze soğanları ilave edelim. Birkaç kez çevirerek 3,5 su bardağı kaynar suyu tuzu ve şekerini 1 tatlı kaşığı limon suyunu ilave edelim. Ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirelim. 15 dakika demlendirip servis yapalım.