ENGİNARLI PİLAV

1 adet enginar
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
8 adet mantar
15 adet siyah zeytin
8 adet kiraz domates
2 dal fesleğen
Kekik
Tuz

Pirincin üzerine dört su bardağı su ve tuz ekleyin, kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika haşlayıp süzün. Enginarları uzunlamasınca incecik doğrayın, bir çorba kaşığı zeytinyağında 15 dakika soteleyin. Ocağı iyice açıp ince doğranmış mantarları ekleyin, beş dakika daha sote edin. Çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünmüş zeytini katın. Kekik ve tuzu ekleyip ocaktan alın. Enginarlı karışımı pirinçle harmanlayın. Üzerine kalan zeytinyağını gezdirin. Fesleğen yaprakları ve kiraz domatesle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:88306 • adı:Enginarlı Pilav • gönderen:sevginur • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:59