ENGİNARLI PİLAV

5 adet temizlenmiş enginar (yapraklarını da isteyin)
1-2 adet orta boy kuru soğan
½ çay bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı dolma fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı nane
½ limonun suyu
1 kaşık nar ekşisi
1.5 su bardağı kaynatılmış su
Bir tutam maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber

Soğanları ince ince doğrayın ve zeytinyağında hafifçe kavurun. Kavrulan soğana fıstıkları ve önceden 15 dakika ıslatılmış pirinci ekleyin, beraber kavurun. Bu malzemeye kuş üzümü, tuz, karabiber, nane, maydanoz, nar ekşisi ve limon suyunu ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Yayvan bir tencerenin altına enginar yapraklarını dizin, üzerine soyulmuş enginarları koyun. Kavurduğunuz içi enginarların üzerine dökün. Suyu da ekleyip kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Eğer su yetersiz gelirse üzerine biraz daha kaynamış su ekleyin. Piştikten sonra üzerine bir kağıt havlu kapatıp demlenmeye bırakın. Soğuduktan sonra dilerseniz fotoğrafta görüldüğü gibi tencerenin tabanında pişen
enginarların üzerine pirinci bir kase yardımıyla koyup servise hazırlayabilirsiniz. Eğer kreatif çalışmalara ayıracak vaktiniz yoksa, enginarın yanına bir iki kaşık pilavdan koyup servis de edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:91632 • adı:Enginarlı Pilav • gönderen:mutfak güzeli • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:25