



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI ZEYTİNYAĞLI SOĞUK PİLAV

2 adet kuru soğan
1 su bardağı Pirinç
4 adet enginar
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 demet dereotu
Tuz

Enginarları yıkayıp limonlu suyun içinde bekletin. Kuru soğanı küp şeklinde, doğrayıp, zeytinyağında kavurun, enginarları 8 parçaya bölüp zeytinyağına katın, dereotunu ince ince kıyın. Yarısını enginarlı karışıma ekleyip 1.5 su bardağı su ekleyin. Tuzla tatlandırıp 15 dakika pişirin. Diğer tarafta pirinci ayıkladıktan sonra 1.5 su bardağı kaynar su ile birlikte enginarlara katın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ayırdığınız dereotlarını ekleyip demlendirdikten sonra servis yapın.