



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MUZLU PORTAKALLI PİLAV

400 gr pilavlık pirinç
70 gr margarin
1 baş soğan
2 sap kereviz
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
4 adet muz
2 adet portakal
1.5 litre tavuk suyu
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Güveç tenceresine 50 gr margarini koyup eritin. Yağ eriyince önceden temizlenmiş, ince ince doğranmış kereviz yaprağıyla sarımsağı ve rendelenmiş soğanı içine atın. Tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Güveçteki sebzeleri iyice kavrulunca soğuk suda yıkanmış ve iyice süzölmüş pirinci içine atın. Tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika kavurun. Sonra kıyılmış maydanozun yarısını ve bir portakalın sıkılmış suyunu katın. Tuzunu, karabiberini ve suyunu katın. Suyunu çekene kadar pişirin. Bir tavada yağ ile halka halka doğranmış muzları katın. Nar gibi kızarıncaya yarım portakal kabuğu rendesini ekleyip muzlarla iyice karıştırın. Pilav piştikten sonra muzla iyice karıştırın. Bu arada kalan yarım portakal kabuğunu (sadece sarı kısmını) uzun dilimler halinde doğrayın. Kalan iki muzu oldukça kalın ve yuvarlak dilimlere doğrayın. Kalan yağı tavada eritin. İçine muz dilimlerini ve portakal kabuğu dilimlerini katın. Karıştırarak iyice kavurun. Bu karışımı kek kalıbının içine güzelce yayın. Ardından pilavı döküp ters çevirin.