



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMARİS PİLAVI (MUĞLA)

Anadolujet Magazin

Pilav;

2 su bardağı pirinç

2 su bardağı tavuk suyu

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı tereyağı

Sos;

1 rendelenmiş soğan

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 rendelenmiş havuç

1 sap kereviz

2-3 çorba kaşığı salça

HAZIRLANIŞI:

1.Pirinç yarım saat kadar tuzlu suda bekletilir. Sonra güzelce yıkanır ve tavuk suyu ile tereyağı birlikte kaynatılır.

2.Su kaynayınca tuz ilave edilir ve pirinçleri içine koyup önce harlı sonra kısık ateşte pilav göz göz olana dek pişirilir. Sonra ateşten alıp demlenmeye bırakılır.

3.Bir tavaya zeytinyağını koyup, kızdırın ve soğanları ilave edin. Pembeleşince havuç ve ince doğranmış kereviz sapı ilave edilir.

4. Salçayı da ekledikten sonra kavurun ve çok katı olursa içine biraz tavuk suyu ilave edilir. Tuz ve karabiberi arzuya göre ilave edip, bu sos pilav ile karıştırılır. Servis tabağına koyarak ikram edilir.