



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEZGİTLİ PİLAV

Malzemeler:

1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı limon suyu
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet defne yaprağı
2 adet iri mezgit filetosu
2 adet közlenmiş kırmızıbiber
Yarım demet maydanoz
2 adet közlenmiş çarliston biber
Tuz
Karabiber
Kimyon

Yapılışı:

Pirinç tuzlu sıcak suda 2 saat bekletip, süzün. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını alın. Pirinçleri yağda 2-3 dk. kavurun. 1,5 su bardağı su, tuz, karabiber, kimyon ve 1 çay kaşığı limon suyunu ilave edin. Pilavı pişmeye bırakın. Bu arada 1 çay bardağı sıvıyağı ayrı bir tavada kızdırın ve defne yapraklarını atın. Ardından mezgit filetolarını kuşbaşı doğrayıp yağda kızartıp, tavadan alın. Aynı tavada ince doğranmış, közlenmiş kırmızıbiber ve çarliston biberi atıp soteleyin. Biberleri de tavadan alın. Bu malzemelerin hepsini pilavın pişmesine yakın tencereye ilave edin. Pilav pişince 10 dk. daha demlendirip, sıcak olarak servis yapın.