# ZEYTİNYAĞLI ENGİNARLI PİLAV

Malzemeler:
2 su bardağı pirinç
4 adet enginar
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
3-4 adet taze soğan
1 kase iç bakla
1 kase bezelye
1 adet orta boy kuru soğan
Yeteri kadar tuz
1 adet kesme şeker
Yarım su bardağı sıcak su

Hazırlanışı:
İnce kıyılmış soğanı ve taze soğanı, temizleyin. Enginarları temizleyin ve 4'e bölün. İç bezelye ve iç baklaların kabuğunu çıkarın. Malzemeleri sırasıyla 1 çay bardağı sızma zeytinyağında soteleyin. Yarım su bardağı sıcak su ilavesiyle sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Tuzu ve şekerini ayarlayın. Tuzlu suda beklettiğiniz pirinçleri bol suyla yıkayın. 2,5 su bardağı sıcak su ilave edip, kaynamaya başlayınca pirinci koyun. Önce harlı daha sonra kısık ateşte pirinçler uzayıp suyunu çekince ateşten alın. Yemeği demlenmeye bırakın. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52198 • adı:Zeytinyağlı Enginarlı Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:41