



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENGİNARLI ZEYTİNYAĞLI SOĞUK PİLAV

Enginarların göbeklerini ufalayıp doğrayınız, bol zeytinyağı ile kavrulmuş soğanın içine atınız, biraz daha kavurunuz, üstüne yeteri kadar su koyunuz, biraz da tuz serpiniz; enginarlar yumuşayıncaya kadar kaynatınız, koyduğunuz suyun yarısı kadar ayıklanmış pirinç koyunuz, suyunu çekinceye kadar pişirip soğutunuz.

© lezzetler.com tarif no:53909 • adı:Enginarlı Zeytinyağlı Soğuk Pılav • gönderen:keskin sirke • indirme tarihi:18.04.2024 - 15:21