



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACURLU PİLAV

3 Yemek kaşığı tereyağı  
1 Çay kaşığı Tuz  
1 Tatlı kaşığı Kırmızı pul biber  
1 Tatlı Kaşığı Kekik  
1 Tatlı kaşığı Kuru Nane  
Yarım demet Dereotu  
2 diş sarımsak  
1 adet Kuru soğan  
2 adet Domates  
2 adet Acur  
2 su bardağı Pirinç  
4 su bardağı Tavuk Suyu

Acurları ayıklayıp rendeleyin.

Kuru soğanı ayıklayıp piyazlık doğrayın.

Sarımsakları kıyın.

Domatesin kabuklarını soyup doğrayın.

Dereotunu kıyın.

Pirinçleri ayıklayıp yıkayın.

Yayvan bir tencerede tereyağını eritip, içine piyazlık doğranmış soğanları ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca yıkanmış pirinçleri ilave edip kavurun.

Daha sonra içine rendelenmiş acurları, doğranmış domatesleri, kekiği, kuru naneyi ve kırmızı pul biberi koyup 5 dakika kavurun. Sonrasında tuz ile tatlandırın.

Tavuk suyunu ekleyip, ateşin altını kısın. Kapağını hiç açmadan pirinçler göz göz olana kadar pişirin.

Servis yapmadan önce kıyılmış dereotunu karıştırıp, sıcak olarak servis edin.