



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNEMİN RENKLİ PİLAVI

3 su bardağı pirinç
2 adet havuç
1 su bardağı konserve bezelye
1 adet iri soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çay bardağı sıvı yağ
5 su bardağı et suyu ya da su
Tuz
Karabiber

Sıvıyağ tencereye konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır. Normalden biraz fazla kavrulur. Üzerine kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuç atılır. Suyu tamamen gidince, kuş üzümü eklenir. Birkaç kez çevirdikten sonra suda bekletilmeden, yıkanmış pirinç ilave edilir. 5 dakika daha kavrulur. Bezelye, tuz, karabiber ve et suyu katılır. En son tereyağı eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte kaynama noktasına gelince kısılır. 10 dakika daha pişirilir, ateşten alınır. Üzerine kağıt havlu kapatılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra dikkatlice karıştırarak servise sunulur.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.04.2021