



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI PİLAV (ARTVİN)

300 g Balkabağı
2 Su Bardağı Pırlavlık Pirinç
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
Yeteri Kadar Tuz

Ayıklanmış bal kabağını 3 cm boyunda üçgen parçalar halinde ince ince doğrayın. Pilav tenceresine alıp üzerini geçecek kadar su ilave edip orta ateşte pişirin.

Pirinci ılık suyla ıslatın. 20 dk bekletip akan suyun altında yıkayıp süzün.

Kabaklar pişince pirinç ölçüsüne göre üzerine sıcak su ilave edip kaynayan suya pirinci ilave edin. Tuz ekleyin ve yavaşça küçük bir karıştırma hareketi yapıp kapağı kapalı olarak kısık ateşte pilavı pişmeye bırakın. Suyunu çekince üzerine küçük parçalar halinde tereyağını serpiştirip demlenmeye bırakın. Tahta kaşıkla harmanlayarak servis yapın.

