



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİLAV

800 gr balkabağı
500 ml sebze suyu
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
100 gr taze mantar
300 gr beyaz pirinç
3 çorba kaşığı İçim Labne Peynir
50 gr İçim Kaşar Peyniri

Balkabaklarını soyup çekirdeklerini ayıklayın ve 2'şer cm'lik küpler halinde kesin. Geniş bir tencerede 800 ml su ve yarım tatlı kaşığı tuz ile 13 dakika boyunca kaynatarak pişirin.

Balkabağının yarısını tencereden delikli bir kaşık yardımıyla çıkarın, ayrı bir kaptaki bekletin. Kalanlara sebze suyu ekleyerek yeniden altını ısıtın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve 5 dakika boyunca ağır ateşte pişirin.

Balkabaklarını ayrı bir kaba alarak ezin ve tencerede kalan suyu saklayın.

2 tatlı kaşığı İçim Tereyağı tavada ısıtın, mantarları 2 dakika kadar orta ateşte çevirin. Daha önceden ayırdığınız balkabaklarıyla aynı kaba alın ve bekletin.

Tavaya İçim Tereyağı'nın kalanını ekleyin. Soğan ve rendelemiş sarımsak ilave ederek 5 dakika kızartın.

Pirinçleri ilave edin. Ağır ateşte karışıma stoğu yavaşça, iyice yedirerek ilave etmeye başlayın. Bu yaklaşık 20 dakika kadar sürecektir. Neredeyse hazır hale geldiklerinde ayırdığınız balkabağı ve mantarları da ekleyin.

Bütün malzemeler iyice yumuşadığında İçim Labne ve İçim Kaşar Peyniri ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. 2 dakika sonra ocaktan alın. Üzerini örterek 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Servis ederken üzerini dilediğiniz taze otlarla süsleyebilirsiniz.

