



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA MİDYE PİLAVI

1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
2 su bardağı su
20 adet patates cipsi
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Çoğan çok ince kıyılır, tencereye atılır, zeytinyağı eklenir, normalden biraz fazla kavrulur. Üzerine yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç ilave edilir, bir kaç dakika kavrulur. Karabiber, yenibahar, şeker ve tuz eklenir. Az sonra su katılır. Kapak kapatılır. Kaynayınca ateş kısılır ve 15 dakika pişirilir. Ateşten alınır, dinlenmeye bırakılır. Bu arada zeytin ezmesi ve zeytinyağı karıştırılır. Bir fırça yardımıyla cipslere sürülür. 10 adet cips çukuru yukarı bakacak şekilde tabağa dizilir. Çukurlara pilav bırakılır. Üzerleri yine cipsle kapatılarak servise sunulur.