



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK PİLAVI

- 1 küçük havuç
- 1 su bardağı taze iç bezelye
- 2 adet dolmalık biber pişmiş (yoksa konserve)
- 1/2 su bardağı mantar
- 2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
- 4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
- 3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 baş kıyılmış dereotu

- 1) Havucu iyice temizleyip zardan daha ince doğrayıp 15 dakika haşlayarak süzdürünüz. Biberi aynı şekilde doğrayıp 8 dakika haşlayıp süzdürünüz. Mantarı aynı şekilde doğrayınız.
- 2) Bir tencereye tereyağını koyup eritiniz. Dereotu hariç bütün malzemeyi ilâve ederek 2 dakika sote yapıp bir kenara ayırınız.
- 3) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
- 4) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
- 5) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
- 6) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
- 7) Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra hazırlanan malzemeyi ve dereotunu ilâve edip karıştırarak servis yapınız.