



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DALAKLI PİLAV

3 su bardağı baldo pirinç
yarım su bardağı konserve bezelye
5 çorba kaşığı margarin
1 adet küçük kırmızıbiber yağ biberi
Yeterince sıcak su
1 tutam tuz karabiber
250 gr dana dalak
1 tutam maydanoz

Margarini kızdırıp pirinci beyazlaşana kadar kavurun. Üzerini geçecek kadar su ekleyip orta ateşte pişmeye bırakın. Suyu çekilince kısık ateşte 5 dakika pişirip altını kapatın. Üzerine bezelyelerin yarısını ekleyip karıştırın. Kağıt bir havluyu tencerenin üzerine koyup kapağını kapatın ve demlenmeye bırakın. Diğer taraftan küp doğranmış dalakları bir kaba alıp üzerine soğanı rendeleyin. Kiyılmış maydanozları, tuz ve baharatları ekleyip sana yağ ile pişirin Kırmızıbiberi de küp doğrayıp ilave edin. Çukur bir fırın kabını sana margarinle yağlayıp pilavı, ortası boş kalacak şekilde kaba yerleştirin. Ortadaki boşluğa pişen harcı , kırmızıbiber ve kalan bezelyeleri koyun. Üst kısmı pilavla kapatın. Kabin üzerine alüminyum folyo kapatarak, önceden ısıtılmış 200 derece fırında, pilav kızarana kadar pişirin. Pişen pilavı fırın kabını ters çevirerek servis tabağına aktarın. Dilimleyerek servis yapın.