



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANE-İ YEŞİL

THY Skylife

2 su bardağı pirinç
250 gr ıspanak
100 gr tereyağı
1 adet kuru soğan
¼ bağ taze nane
¼ bağ maydanoz
¼ bağ kereviz yaprağı
¼ bağ dereotu
1 ay bardağı
Antepfıstığı
1 ay kaşığı karabiber
2 bardak su
1 bardak ıspanak suyu

Pirini ılık suda bekletin ve iyice yıkayıp süzün. Ispanak suyunu hazırlamak için 6 - 7 dal ayırıp geri kalanı 2 bardak su ile 10 dakika haşlayıp süzün. Bu suyu tel süzgeçten geçirin ve 1 bardağını pilavınız için ayırın. Çiğ ıspanak yapraklarını ve soğanı ince ince doğrayın. Tereyağından 1 tatlı kaşığı ayırıp kalanı tencerede kızdırın. İçine ince doğranmış soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. İnce doğranmış ıspanakları atıp bir-iki kez çevirin. Ayırdığınız ıspanak suyunu, suyu ve tuzu ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve kaynatın. Su kaynayıncaya yıkadığınız pirinçleri ekleyerek karıştırın. Pirinç, suyunu çekene kadar önce 3-4 dk harlı ateşte, daha sonra ateşin altını kısarak 10-15 dk pişirin. Pilavın altını kapattıktan sonra içine otları ekleyerek karıştırıp dinlenmeye alın. Kalan tereyağını küçük bir tavada eritin ve fıstıkları hafifçe kavurun. Pilavı servis tabağına aldıktan sonra üzerine fıstık ve karabiber serpiştirerek servis edin.

