



DARTILI HAŞLAMA PİLAV (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Pirinç 2 su bardağı
Tereyağı 2-3 yemek kaşığı
Limon 1 adet
Su 4 su bardağı
Tuz ½ çay kaşığı
Karabiber ½ çay kaşığı
Dartı ½ çay bardağı

Tencere içinde su kaynatılır. Ayrı bir kaptaki tereyağı eritilir ve suya katılır. İçine limon sıkılır. Pirinç ayıklanır ve süzgeçte bol suyla yıkandıktan sonra suyu süzülür. Pirinç kavrulmakta olan tereyağına katılır ve 2-3 dakika daha kavrulur. Sonra kaynayan suya pirinç ve tuz atılır, tencere kapağı kapatılır. Kısık ateşte karıştırmadan pişirilir. Pirinçler piştikten sonra süzülür. Ayrı bir tavada yağ ve dartı ısıtılır. Servis tabağına alınan pilavın üstüne bolca dartı dökülür. Üzerine karabiber serpiştirilir.

