



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU PİLAV (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 bardak pirinç
1 küçük soğan, çok küçük doğranmış
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 bardak doğranmış dereotu
1,5 bardak kaynar su
Yeterince tuz ve biber

Küçük bir tencerede tereyağını eritin, küçük küçük doğranmış soğanları koyup pembeleşene kadar karıştırarak pişirin. Yıkamış ve suyu süzölmüş pirinci koyup iki üç dakika karıştırarak kavurun, kaynar suyu tuzu biberi de ekleyerek kapağını kapatın. 20 dakika çok kısık ateşe pişirmelisiniz sonra ateşi kapatıp iki kat halinde kağıt havluyu yemeğin üstüne koyun tencerenin kapağını kapatın ve servis yapmadan önce 20 dakika dinlendirin. Servisten hemen önce doğranmış dereotunu ekleyip çatalla yavaşça karıştırın.