



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU VE ENGİNARLI PERDE PİLAVI

500 g pirinç (Basmati veya Yasemin gibi uzun taneli)
600 ml su
2 küp Knorr Tavuk Bulyon
50 g taze dereotu (ince doğranmış)
50 g zeytinyağı
50 g tereyağı veya Becel Sıvı Margarin
4 adet orta boy enginar (temizlenmiş ve limonlu suda bekletilmiş)
80 g soyulmuş badem
200 g yufka

Pirinci soğuk suyun altında iyice yıkayın.

Orta boy bir tencereye yarısına kadar su koyup ateşin üzerinde kaynamaya bırakın.

Isınan suyun içine kaynamadan önce 1 küp Knorr Tavuk Bulyon ve 1 kaşık zeytinyağı ilave edin.

Su kaynayınca makarna haşlarmış gibi ıslattığınız pirinçleri ilave edin ve ağzı açık bir şekilde pilavı haşlayın.

8 dakika sonra pilavı tel veya ince delikli bir süzgeçte süzün.

Sıcak teflon veya döküm bir tavayı ısıtın, kalan zeytinyağı ve ve enginarları ekleyip enginarları hafif kızartın.

1 çay bardağı su ilave edin, diğer Knorr Tavuk Bulyon'u ilave edin, 5 dakika suyu çekene kadar pişirin.

İnce doğranmış bademi enginarı pişirdiğiniz tavaya ekleyin, süzmüş olduğunuz pilavı ekleyip iyice harmanlayın.

Teflon veya seramik kaplama bir pilav tenceresini ateşe koyup hafiften ısıtın.

Tereyağ veya Becel Sıvı Margarin ile tencereyi yağlayın ve yufkayı geniş bir şekilde yayın.

Diğer tencerede karışan pilav, enginar ve bademe dereotunu ekleyin.

Yufkanın üzerine boşaltıp kısık ateşte 15 dakika buharda pişmeye bırakın.

Bir servis tabağının üzerine ters çevirerek servis edin.

