



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DJON PİLÂVI (HAITI)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 bardak pilâvlık pirinç,

3 bardak et suyu,

2/3 bardak tereyağı,

30 gram kurutulmuş mantar,

50 gram pastırma yağı,

2 küçük baş soğan,

2 diş sarımsak,

3 çorba kasiğı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Pirinç, et suyu, tuz ve tereyağıyla bir pilâv pişirmeli. Pilâv pişerken mantarları iyice yıkadıktan sonra üzerlerine sıcak su koyup bunları yarım saat kadar bu suda yumuşatmalı. Sonra bu suyu süzmeli ve yumuşamış mantarları bir kenarda tutmalı. Çemensiz pastırmanın sadece yağlı kısmından elli gram kadarını kalın kalın kesmeli ve bir dövecekle bu parçacıkları dövmeli.

Bir tavaya dövülmüş pastırma yağıyla üç kaşık zeytinyağını, çentilircesine ince doğranmış soğanı ve kıyılırcasına ince doğranmış sarmısağı koymalı. Kabi orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak karışım kavrulurak pembeleşince bir kenarda tutulan mantarları bunların içine atmalı. Bir-iki kaşık kadar sıcak su dökmeli ve mantarları karıştırarak pişirmeli.

Mantarlı salça pişince demlenmekte olan pilâvın içine boşaltıp bir - iki defa harmanlamalı.

Pilâvın demlenmesi tamamlanınca bunları bir servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.