



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGE PİLAVI

- 2 Su Bardağı Pilavlık Pirinç
- 3 Adet ayıklanmış enginar (taze veya dondurulmuş)
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1/2 Demet Dereotu
- 1/2 Demet Ebegümeci
- 1/2 Demet arapsaçı
- 1/2 Demet ısırgan
- 1/2 Demet Maydanoz
- Yeteri Kadar Tuz, karabiber
- 3.5 Su Bardağı Sıcak Su

Karışık otları yıkayıp bol soğuk suda 15 dk bekletin. Bir su daha yıkayıp süzgece alın. Otlar süzülünce hepsini incecik kıyın. Pirinci bol su ile ıslatıp 10 dakika bekletin. Yıkayıp suyunu süzün. Zeytinyağını tencereye koyup kıyılmış soğanı kavurun. Üzerine kıyılmış otları ekleyip biraz tuz serpin ve kavurmaya devam edin. Pirinci ilave edip tuzunu ekleyin ve bir kaç dakika kavurun. Enginarları küp küp doğrayıp tencereye ekleyin ve karıştırın. Üzerine 3.5 bardak suyunu ekledikten sonra kapağını kapatın ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 20 dakika kadar demlendirin. Harmanlayıp servis yapın.

