



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI HAŞLAMA PİLAV

- 4 adet haşlanmış enginar
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı bezelye
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 limon suyu

Öncelikle pirinçleri tencereye koyun. Üzerine tavuk suyunu verin ve 20 dakika kadar pirinçler pişinceye kadar kaynatın. Hiç yağ koymadan haşlayın ki daha sonra üzerine az miktarda zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Pirinçler pişerken başka bir tencerede enginarları ve diğer malzemeleri az suda haşlayın. Servis yapmadan önce hepsini büyük bir kabın içinde karıştırıp sıcak olarak ikram edin. Son bir lezzet için kavrulmuş fıstıkları ve dereotunu da üzerine eklemeyi unutmayın.

