



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
4 adet enginar
1 adet limon
1 çay bardağı kuş üzümü
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
Tuz, karabiber
Yarım demet dereotu

Bir tencereye öncelikle kuşbaşı doğranmış enginarları yerleştirin. Üzerine hafif geçecek şekilde su doldurup kaynatın. Limon suyunu, bir adet soğanı soyup bütün olarak sarımsakla beraber ekleyin. Enginarlar pişince bir tencerenin dibine dereotlarını pişen enginarları döşeyin, sonra üzerine de yıkanmış, süzölmüş pirinci ekleyin. Parça parça tereyağını da üzerine serpin ve üzerine su döküp kısık ateşte pişmeye bırakın. 30 dakika sonra sıcak olarak servis tabağına aktarın.