



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI PİLAV

- 4 adet enginar
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 ay kaşığı toz Őeker
- 1 ay kaşığı tuz
- 6 sap taze sođan
- Yarım demet dereotu
- 1 su bardağı pilavlık pirinç

Pirinci yıkayıp kaynar suda bekletin. TemizlenmiŐ enginarları limonlu suda bekletin. Taze soğanların tamamını incecik doğrayarak zeytinyağı ile birlikte pilav tenceresinde çok hafif soteleyin. Ayrı bir tencereye enginarları kp küp doğrayın. 2 yemek kaşığı limon suyunu ve 1 bardak kaynamıŐ suyu ekleyip yumuŐayana kadar haŐlayın. Pilav tenceresine kaynamıŐ 1,5 bardak su ekleyip içine 1 su bardağı pirinci ilave edin. Őeker ve tuzu da ekleyip kapağı kapalı Őekilde piŐirin. Pilav suyunu çektikten sonra piŐen enginarları da ekleyip demlenmeye bırakın. Servis sırasında kıyılmıŐ dereotu ilave edin.

