



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENGİNARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2-3 adet enginar çanağı
1 su bardağı iç bakla
1 çay bardağı zeytinyağı
Taze sarımsak
Taze soğan
2 adet kesme şeker
Su
Tuz

Enginar çanaklarını limonlu suda haşlayın ve irice doğrayın. Kıyılmış taze soğanları zeytinyağında kavurun. Enginarları atıp kavurmaya devam edin. Bir miktar kıyılmış dereotunu ve 3 su bardağı suyu ekleyin. Kesme şeker ve tuzu atın. Tencerenin kapağını kapatın. Pirinç suyunu çekerken, iç baklayı ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Taze soğanın yeşil kısımlarını ve dereotunu incecik kıyıp tencereye ekleyin. Üzerine kağıt havlu kapatıp, demlendirin. Servis yapın.

