



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİLAV

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

4 adet ayıklanmış enginar
1,5 su bardağı pirinç
2 demet taze soğan
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2,5 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
8 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet dereotu

Pirinci tuzlu kaynar suda 20 dakika bekletin. Taze soğanları yeşil yapraklarıyla birlikte minik minik doğrayın. Enginarları dörde bölün. Ardından pilav tenceresini alın ve pişirme işlemine başlayın. Doğradığınız taze soğanları zeytinyağında çevirerek soteleyin. Soğanlar iyice öldüğünde enginarları da tencereye alın. Birkaç tur karıştırın, tuzunu ve şekerini ekleyin. Suyunu da ilave ettikten sonra suyun kaynamasını bekleyin. Ardından süzdüğünüz pirinci de tencereye alın. Önce harlı ateşte, sonra orta ateşte, en sonunda da kısık ateşte pilav göz göz oluncaya kadar pişirin. Üzerine ince kıyılmış dereotu serperek servis yapın.

