



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİLAV

3 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet enginar
3 adet soğan
Tuz
Karabiber

Enginarların kabuklarını ve tüylerini ayıklayıp ufak parçalara doğrayın. Limonlu suya atın. Soğanın kabuklarını soyup doğrayın. Tencereye sıvıyağ, tereyağ, soğan koyup kavurun. Doğranmış enginarları ilave edip bir miktar daha kavurun. 1 su bardağı su ve tuz koyup enginarları yumuşayıncaya kadar pişirin. pirinci sıcak suda 15 dakika bekletin. Suyunu süzüp enginarlara ilave edin. Tuz ve 5 su bardağı su ekleyip harlı ateşte kaynatıp, kısık ateşe alın.

[ML® Enginarlı Pilav için tıklayın](#)
