



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİLAV

2 adet enginar
3 adet soğan
3 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
Limon
Tuz, karabiber

1- Enginarın kabukları ve tüyleri ayıklanıp ufak parçalara doğranır. Limonlu suya atılır.
2- Soğanlar da doğranır. Tencereye sıvıyağ, tereyağı ve soğan konulup kavrulur. Doğranmış enginarlar ilave edilip bir miktar daha kavrulur. 1 su bardağı su ve tuz konup enginarlar yumuşayınca kadar pişirilir.
3- Pirinç ayıklanıp sıcak suda 15 dakika bekletilir, suyu süzülüp enginarlara ilave edilir. Tuz ve 5 su bardağı su ilave edilip harlı ateşte kaynatılıp kısık ateşe alınır.