



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİLAV

4 tane enginar
tuz
1,5 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 tane soğan
limon

Enginarların saplarını ve yapraklarını atınız. Ayıklayıp, yıkadıktan sonra dörde bölünüz. Limonla ovunuz. Diğer taraftan tencereye yağı ve doğranmış soğanı koyunuz. Pirincin iki misli su koyunuz. Tuz serpiniz, enginarlar yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Ayıklanmış yıkanmış, sıcak tuzlu suda yarım saat bekletilmiş pirinci kaynayan enginarlı suya boşaltınız. Suyunu çekene kadar pişiriniz. Soğutarak servis yapınız.
