



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİLAV

500 gr. pirinç
6-8 adet enginar
1 demet dereotu
5-6 sap taze soğan
1 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
Zeytinyağı (1/3 su bardağı)
Tuz
Karabiber
Limon
Sosu için:
100 gr. süzme Pınar yoğurt
50 gr. Ceviz
50 gr. Eritilmiş Pınar tereyağı
20 gr. Bal

Pirinç ayıklayıp temizledikten sonra sıcak su ile ıslatın. 15-20 dakika sıcak suda beklettiğiniz pirinci süzün. Diğer taraftan taze enginarları 2-3 dilime bölerek limonlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Süzgeçten alınan pirinçleri bir kaba alın. Pirinci içine koyduğunuz ince kıyılmış kuru soğan, taze soğan, dereotu, zeytinyağı, tuz, karabiber ve 1-2 tatlı kaşığı limon suyu ile harmanlayın. Dibi tutmayacak bir tencereye enginarları döşeyin. Tencereye pirinç ölçüsü ile bir ölçü kaynar su ve tereyağı ekleyin. Üzerine yeşilliklerle harmanlanmış pirinç ekleyin ve kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirin. Pilav demlenince servis tabağına ters çevirin.