



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI PİLAV

- 3 adet enginar
- 1 adet soğan
- Yarım demet dereotu
- 1.5 su bardağı pirinç
- 4 yemek kaşığı margarin
- Yarım adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet havuç

Margarinle yemeklik doğranmış soğan ve rendelenmiş havucu kavurun. Limonlu suda beklettiğiniz enginarları küp küp doğrayıp az suda yaklaşık 10 dakika kadar haşlayın. Kavrulmuş soğan ve havuca yıkayıp süzdüğünüz pirinci, tuzu ilave edip 2-3 dakika daha kavurduktan sonra enginarları suyuyla birlikte ekleyin kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Dereotuyla süsleyip karabiber serpip servis edin.

