



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI SOĞUK PİLAV

4 tane kabukları ve içleri temizlenmiş enginar  
2 su bardağı pirinç  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
1 orta boy soğan  
1 limon  
Tuz

Enginarları yıkayıp limonla ovun. 6 eşit parçaya ayırın. Zeytinyağını bir tencerede hafifçe kızdırın, soğanları ince kıyıp kavurun ve üzerine enginarları katın. 1 su bardağı sıcak su ilâvesiyle enginarları yumuşayınca kadar pişirin. Pirinci ayıklayıp yıkayın. 3 su bardağı suyu pilav tenceresinde kaynatın. İçerisine pirinci katın. 1 çay kaşığı tuz ilâvesiyle enginarlı karışımı suyundan süzerek pirinçlere katın ve karıştırın. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. 20 dakika kadar dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.