



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI VE BEZELYELİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1 adet enginar (taze veya konserve)
1 su bardağı dondurulmuş bezelye
1 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
2 su bardağı sebze veya tavuk suyu (veya sıcak su)
Tuz
Karabiber
Yarım limon suyu
Taze dereotu (ince kıyılmış)

Taze enginar kullanıyorsanız, enginarları temizleyip kalın dış yapraklarını soyun, uçlarını kesin ve enginarları limonlu suya koyarak kararmasını önleyin. Daha sonra ince dilimler halinde doğrayın. Konserve enginar kullanıyorsanız, süzün ve doğrayın.

Soğanı ince doğrayın.

Pirinci bol suyla yıkayın ve süzün.

Geniş bir tencere veya pilav tenceresinde tereyağını veya zeytinyağını eritin.

Doğradığınız soğanı tencereye ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

Yıkamış pirinci ekleyip pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun.

Dondurulmuş bezelyeleri ve doğranmış enginarları ekleyin.

Sebze veya tavuk suyunu (veya sıcak suyu) ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Pilav suyunu çekene kadar yüksek ateşte kaynatın, sonra ateşi kısın.

Tencerenin kapağını kapatın ve pirinçler pişene kadar kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin. (Pirinçler suyunu çekip yumuşayana kadar)

Pişen pilavın üzerine taze limon suyunu ve taze doğranmış dereotunu ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatıp, 5 dakika kadar dinlendirin.

Pilavı servis yapmadan önce bir servis tabağına alıp, üzerine ekstra dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.

