



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI VE DEREOTLU PİLAV

2 su bardağı pilavlık pirinç
4 su bardağı sıcak tavuk suyu
2 adet konserve enginar
¼ demet dereotu
1 orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Pirinci tuzlu ve sıcak suda 25 dakika bekletin. Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün. Soğanı ince yemeklik doğrayın. Dereotunu ince kıyın. Enginarı küp küp doğrayın. Tereyağı geniş teflon tencerede eritin. Soğanı ekleyip pembeleşene kadar soteleyin. Pirinci tencereye aktarın ve sürekli karıştırarak soğanla beraber 3-4 dakika kavurun. Enginarı ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini ekledikten sonra tavuk suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp pilavı orta ateşte, pirinçler suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin. Ocağın altını kısıp pilavı 4-5 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alın ve üzerine kıyılmış dereotunu ekleyip 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Pilav dinlendikten sonra ezmeden karıştırarak servis edin.



Fotoğraf "ana meryem" tarafından gönderildi. 13.11.2016