FIRINDA KABAKLI DİLİM PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 adet kabak
3 su bardağı sıcak su
2 adet yumurtanın sarısı
Bir tutam dereotu
50 gr kaşar peyniri
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2,5 yemek kaşığı margarin

Öncelikle pirincinizi üzerini geçecek kadar ılık suda yarım saat bekletmek üzere bir kaba alın.
Soyup küp küp doğradığınız kabakları haşlayın ve suyunu süzüp bir kenara alın.
Pilav tencerenizde 2,5 yemek kaşığı margarini koyup eritin. Bu esnada beklettiğiniz pirinçlerin suyunu süzüp, iyice nişastası akıp beyaz suyu çıkana kadar yıkayın. Tencereye ilave edip 2-3 dakika kavurun.
Tuzunu ve karabiberini ilave edip karıştırın.
Sıcak suyunu da ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve suyu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra tencere ile kapağı arasına bir kağıt havlu kapatın ve 15-20 dakika demlenmeye bırakın. Demlenen pilavınızı bir kaşıkla iyice havalandırıp içine haşladığınız kabakları ve doğradığınız dere otlarını ilave edip karıştırın. Yumurta sarılarını da ekledikten sonra ısıya dayanıklı fırın kabınıza güzelce yayın. Üzerini tamamen rendelenmiş kaşar peyniri ile kapatıp fırına koyun. Kaşarlar eriyene kadar pişirin.
İlk sıcaklığı gittikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:91225 • adı:Fırında Kabaklı Dilim Pilav • gönderen:gökçe çiçek • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:41