



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı safran
1 adet domates
2 çorba kaşığı maydanoz
2 çorba kaşığı dereotu
1 çorba kaşığı haşlanmış bezelye

Pirinci sıcak tuzlu suda 1 saat bekletin. 2 su bardağı su, yağ, şeker ve tuzu bir tencereye alıp, kaynatın, içine limon suyunu ilave edin. Daha sonra pirinci yıkayıp, süzerek tencereye alın. Kapağı kapalı olarak 5 dk. yüksek 20 dk. kısık ateşte pişirin. Ateşten indirip, demlendikten sonra pilavı dörde bölün. Ortası delik bir kek kalıbına elinizle sıkıştırarak pilavın ilk bölümünü safranla karıştırarak yerleştirin, ikinci kısma haşlanmış bezelye dereotu ve maydanozun yarısını karıştırın. Yine kalıba sıkıştırarak yerleştirin. Üçüncü bölüme kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesleri karıştırın. Bunu da kalıba alın. Son bölüme tekrar kıyılmış maydanoz, dereotu ve bezelyeyi karıştırın. Yine kalıba sıkıştırarak yerleştirin. Kalıbı ters çevirerek şeklini bozmadan servis tabağına çıkarın ve servis yapın.