



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE TURŞULU PİLAV

Ayşe Tüter

- 2 komposto kasesi piring
- 2 komposto kasesi su
- 5 adet salatalık turşusu
- 100 gr. iri dövülmüş fındık
- 2 çorba kaşığı mısır
- 2 dal dereotu
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet kesme şeker
- Tuz
- Karabiber
- 1 kahve fincanı arpa şehriye

1 Pirinci ayıkladıktan sonra tuzlu sıcak suda 1 saat bekletin. Nişastalarının gitmesi için bol suda yıkayın ve suyunu süzün.

2 Toprak bir kaba 2 çorba kaşığı tereyağını koyun ve eritin. Şehriyeleri kavurun. Su, tuz ve 2 adet kesme şekeri ilave edin.

3 Su kaynayıncaya pirinci ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte ya da orta kısık fırında 20 dk. pişirin.

4 Turşuları küçük küçük doğrayın. Mısır, dereotu, fındık ve karabiberle beraber pilava ilave edin. Harmanlayarak servis yapın.