



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI MERCİMEK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 adet Tavuk Suyu
3 su bardağı su
1 su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)
3 yemek kaşığı Sana margarin
3-4 dal taze nane
Karamelize soğanı için:
2 adet kuru soğan (piyazlık doğranmış)
2 yemek kaşığı Sana margarin

- 1.Tencerede Sana margarini kızdırıp içine yıkanmış pirinci koyup kavurun.
- 2.Tencerenin içine Tavuk Suyu'nu, haşlanmış mercimeği, naneyi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin. Demlenen pilavı karıştırıp havalandırın.
- 3.Pilav pişerken tavaya sanayağını koyup kızdırın ve içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ve az tuzu koyup, soğanlar kavrulup karamelize oluncaya kadar önce orta ateşte daha sonra kısık ateşte 10 - 12 dakika kavurun.