



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ BİBERLİ PİLAV

Malzeme

- 2 su bardağı piring
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 3 adet köz dolmalık biber
- 2 adet dolmalık biber
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- 3 su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkarıp, piyazlık doğrayınız.

Pirinçleri ayıklayıp nişastasız gidene kadar bir süzgecin içinde soğuk suyun altında, yıkayınız.

Köz biberleri ince şeritler halinde doğrayınız.

Sarımsakları ve dereotunu ayıklayıp, kıyınız.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp dolmalık fıstıkları kavurunuz.

Fıstıklar renk alınca içine yıkanmış pirinçleri ve az tuz koyup kavurunuz.

Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları ve piyazlık doğranmış dolmalık biberleri ilave edip kavurunuz.

En son içine doğranmış köz biberleri, et suyunu, tuz ve karabiber, ince kıyılmış dereotunu koyup pirinçler göz göz olana kadar Kısık ateşte tencerenin kapağını açmadan pişiriniz.

Demlenen pilavı sıcak olarak servis ediniz.