



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ DOMATESLİ ESMEİR PİRİNÇ PİLAVI

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

1 çay bardağı esmer pirinç, yıkanmış
2,5 çay bardağı sıcak et suyu
1/2 çay bardağı domates püresi
1 çorba kaşığı labne
1 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
1 adet bebek kabak, rendelenmiş
1/2 adet havuç, rendelenmiş
2 dal dereotu
Birkaç adet çörekotu

Esmer pirinçleri sıcak et suyu ile birlikte bir tencereye alıp kaynama noktasına getirin. Kaynama noktasına geldikten sonra altını kısıp kapağını kapatarak suyunu çekene kadar pişirin. Bir tavada Komili Riviera Zeytinyağı ile domates püresini birkaç dakika pişirin. Pirinçleri ve labneyi tavaya ekleyip karıştırın. Ateşten alıp dinlenmeye bırakın. Rendelenmiş havuçları ve kabakları yumuşayana kadar buharda pişirin. Dereotundan ufak bir parça ayırıp kalanını incecik kıyın. Buharlanmış kabaklarınızı dereotu ile karıştırın. Labneli ve domatesli pilavımızı yuvarlak bir kalıp yardımıyla servis tabağına yerleştirin. Dereotlu kabaktan saç şeklinde yuvarlağın etrafına yerleştirin. Havuçlardan gözler yapın. Gözlerin ortasına birer adet çörekotu yerleştirip ayırdığınız dereotu parçası ile ağız yaparak yemeğinizi tamamlayın. Hemen servis edin.

