



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA BOHÇALI PİLAV

8 adet lahana yaprağı
2 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı sarı üzüm
2 adet havuç
2 yemek kaşığı maydonoz
3 yemek kaşığı tereyağ
1'er çay kaşığı tuz ve karabiber

Üzümleri ılık suda bekletin. Pirinci ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Lahana yapraklarını kaynayan tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Tereyağını eritip, pirinç ve rendelenmiş havucu 10 dakika karıştırarak kavurun. Üzüm, dereotu, karabiber, tuz ve 3 bardak su koyun. Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin, sonra pilavı 15 dakika dinlendirin. Fırına dayanıklı cam kaseyi yağlayın. Lahana yapraklarını üst üste, açık yer kalmayacak şekilde kaseye yerleştirin. Hazırladığınız pilavı dökün, kalan lahana yapraklarıyla pilavın üstünü kapatın. 175 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Ters çevirdikten sonra servis yapın.

[ML® Bohçada Pilav için tıklayın](#)

[ML® Bohçada Pilav Videosu](#)



Fotoğraf "azıcık aşım" tarafından gönderildi. 16.05.2019