



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MARULLU PİLAV

- 1 su bardağı yasemin pirinci
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 adet yumurta
- 1/2 demet kıvırcık marul
- 1 tatlı kaşığı tuz-karabiber

Pilav tenceresine birer yemek kaşığı margarini ve sıvı yağını koyun. Yağlar kızana kadar bekleyin. Pirinci tencereye ilave edip kavurun.

Kaynar suyu, tuz ve karabiberi ilave edip pilavı pişirin. Normal pilavda ki gibi pirinç çok fazla yumuşamamalı. Hafif diri kalması gerekiyor. Su miktarına dikkat edin. Pilav pişince ocağın altını kapatıp kenara ayırın.

Derin vok tavaya bir miktar sıvı yağı koyun, kızdırın. Bu aşamadan itibaren ocağın altı hep açık ve harlı olarak yanmalı.

Havucu küçük küpler halinde doğrayın.

Marulu incecik kıyın.

Vok tavada kızan yağa önce havuçları ilave edin. 5 dakika havuçlar renk değiştirip hafif kızarana kadar kızartın.

Çok yumuşamayacaklar hafif diri kalacaklar. Pişen havuçları tavadan alıp kenara ayırın.

İncecik kıydığınız marulları tavadaki kızgın yağa aralıklı serpiştirerek atın. Attığınız gibi hemen kızaracaklardır.

Fazla yumuşayıp sümüklenmesine izin vermeden hemen alın. Onları da kenara ayırın.

Tavaya temiz az miktarda yağ koyun. Yağın temiz olması yumurtalarınızın rengini etkiler o nedenle havuçlu marullu yağı kullanmayın.

Bir küçük kaseye yumurtaları kırıp çatalla çırpın.

Vok tavada kızan sıvı yağına yumurtaları atıp tahta kaşıkla parçalayarak kızartın. Hemen pişen yumurtayı da tavadan alın.

Kızaran havuç ve marulu, pişen yumurtaları pilava ilave edip iki adet kaşık yardımıyla yavaş yavaş karıştırın. Sıcak olarak servis edin.