



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ PİLÂV

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 yumurta sarısı,
- 1 limonun suyu,
- 1 desilitre zeytinyağı,
- 1 bardak pilâvlık pirinç,
- 2.5 bardak kadar et suyu,
- 1/3 bardak tereyağı,
- yeteri kadar tuz ve karabiber,
- 1 kutu ton balığı.

Yapımı:

Pilâvlık pirinç, 1.5 bardak et suyu ve tereyağıyla bir pilâv pişirmeli.

Yumurta sarısı, limon suyu ve zeytinyağıyla bir mayonez yapmalı.

Bu işleri yaparken ton balığını ezerek püre durumuna getirmeli. Sonra bu püreyi tahta bir kaşıkla çırparken azar azar kalan et suyunu döküp ton balığı ezmesine yedirmeli. Bu iş bitince mayonezi yavaş yavaş çırparken ton balığı ezmesini azar azar katıp mayoneze yedirmeli. Ton ezmesinin yedirilmesi sona erince karışımı buzdolabına kaldırmalı.

Pilâv pişince bundan bir avuç kadarını bir kenara ayırıp kalanını soğutmali. Pilâv soğuyunca bunu buzdolabındaki mayonezin yarısıyla harmanlamalı ve servis tabağına boşaltmalı. Bunun üstüne de kalan mayonezi döküp düzlemeli. En üste bir kenara bırakılmış bir avuç kadar pilâvla süsler yaptıktan sonra servis tabağını buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.