



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ KÖY PİLAVI

2 adet kuru soğan
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
2 su bardağı pirinç
200 gr mürdüm eriği
2 adet yufka
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu
3 su bardağı su
2,5 yemek kaşığı margarin

Mürdüm eriğinin çekirdeklerini çıkarıp robotta doğrayın.

Doğranmış kuru soğanı 2,5 yemek kaşığı margarinde soteleyin. Dolmalık fıstık ekleyip sotelemeye devam edin. Pirinç ilave edip kavurun. 3 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Robotta doğranmış mürdüm eriklerini ve tuz ve karabiberini ekleyin.

Yağlanmış dikdörtgen bir kalıba yufkayı yayın. Üzerine ikinci kat yufkayı yayın. Ortasına pilavı yerleştirin, kenarlardan sarkan yufka parçalarını üzerine kapatın. Çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarana dek pişirin.

