



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU EGE USULÜ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
10 adet yeşil zeytin
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
½ demet maydanoz
6 adet taze soğan
½ demet taze nane
1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı eşni
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı eşni
3 yemek kaşığı sıvı margarin
1 tatlı kaşığı kuru nane
Bir miktar karabiber
½ demet dereotu

Hazırlanışı

1. Dereotu, taze nane ve maydanozu kıyın.
2. Taze soğanın yeşil saplarını halka halka doğrayın.
3. Zeytinleri halka halka doğrayın.
4. Yayvan bir tencerede sıvı margarini kızdırın, içine nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri ilave edip kavurun.
5. Daha sonra sırasıyla kıyılmış dereotu, maydanoz, nane, taze soğan sapı, Knorr Sarımsaklı eşni, Knorr Domatesli Soğanlı eşni, Knorr Toz Tavuk Bulyon, karabiber ve su ekleyip karıştırın.
6. Tencerenin kapağını kapatıp pirinçleri göz göz olana kadar pişirip demlendirdikten sonra servis tabağına alın.
7. Otlı pilavı doğranmış yeşil zeytin ile servis edebilirsiniz.

[ML® Ege Pilavı için tıklayın](#)

[ML® Kabaklı Ege Makarnası için tıklayın](#)