



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PİLAV (TONYA TRABZON)

- 2 su bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 2 adet orta boy soğan (çok ince doğranmış)
- 2 adet orta boy patates
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 demet dereotu (çok ince doğranmış)

Öncelikle, pilav tenceresine zeytinyağını koyun ve soğanları ekleyerek 2-3 dakika kavurun. Soğanlar sararmaya başlayınca 3 bardak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın. Bu arada patatesleri soyup, tavla zarı formunda küp küp doğrayın. Pirinci sıcak suyla yıkayıp, soğuk suyla tekrar çalkalayarak süzün. Tenceredeki su kayamaya başlayınca, süzdüğünüz pirinçlerle beraber tuz, karabiber ve doğradığınız patatesleri de ilave ederek karıştırın. Orta ısılı ateşte tencerenin kapağını kapatarak pişirin. Pilav suyunu çeker çekmez ocağın altını kısıp 5 dakika daha pişirerek, ocaktan alın. Dereotunu pilavın üzerine serpiştirip tencerenin kapağını kapatarak pilavı 15 dakika demlenmeye, bırakın. Son olarak, tahta bir kaşıkla alttan üste doğru karıştırıp, harmanlayın ve sıcak olarak servise sunun.