



PAZI YATAĞINDA OTLU PİLAV (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

2 Su Bardağı Pirinç
2 Su Bardağı Pirinç
1 Kilo Çeşitli Alaçatı Otları (Arapsaçı, Isırgan Otu, Yabani Pazı, Ebegümeci, Gelincik, İğnelik?)
2 Adet Yeşil Soğan
El Yapımı Otlı Erişte
2,5 Bardak Su
3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
Yarım Kaşık Tereyağı
Tuz

Pirinçleri tuzlu sıcak suda yarım saat kadar bekletin, daha sonra üç-dört kez yıkayıp süzünüz. Bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyup el yapımı otlu erişteyle kızartmadan kavurun ve üzerine iki buçuk bardak sıcak suyu ilave edin. Kaynamakta olan suya pirinç ve tuzu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Pilavı önce harlı ateşte, sonra iki-üç dakika aralıklarla kısarak on-on iki dakika pişirip, ocaktan aldıktan sonra demlenmeye bırakın. Yıkayıp ayıklanan otları ince ince doğrayıp iki kaşık zeytinyağı ve yeşil soğanla suyunu çekene kadar soteliyoruz. Tuzlu suda çok az haşlanmış pazıları servis tabağına dizip, bir kat pilav, bir kat ot şeklinde kaseye koyduğunuz pilavı ters çevirip pazıların üzerine aktardıktan sonra servise verin.

