



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE PİLAV

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı doğranmış havuç
1 su bardağı doğranmış pancar
1 adet orta boy soğan
3 su bardağı tavuk suyu veya su
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
Tuz
Karabiber

Pirinci bol suyla yıkayın ve süzün. Yıkanmış pirinci bir süzgecin içine alarak fazla suyunu süzmesi için bekletin. Pancarları ve havuçları rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritin ve doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Kavrulmuş soğana rendelenmiş pancar ve havuçları ekleyin. Renkleri birbirine karışıp suyunu salıp çekene kadar pişirin. Ardından pirinci ekleyin ve pirinçlerin tane tane olması için birkaç dakika kavurun. Tavuk suyunu veya suyu ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. Karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısıp pilavın suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pembe pilavı ocaktan alın ve demlenmeye bırakın. Demlendikten sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Pembe pilavınızı kuru yemeklerin yanında veya et yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz. Üzerine taze maydanoz veya dereotu serperek servis yapabilirsiniz.

