



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI ENGİNAR

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Demet dereotu
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Adet limon
- 1 Çay Kaşığı yenibahar
- 6 Adet enginar
- 1 Çay Kaşığı tozşeker
- 2 Bardak pirinç
- 1 Bardak dolmalık fıstık

Enginarları temizleyip limonlu tuzlu suya koyup bekletin iç harcı için soğanları doğrayıp sana margarinle kavurup pirinçleri fıstıkları ilave edin biraz kavurup dere otunu doğrayıp katın baharatları şekeri katın kavurduğunuz harcınızı temizlenmiş enginarların içine koyup tencereye dizin tam ortasına limonun yarısını yerleştirin diğer yarısını da üzerine sıkın ve üzerini geçmeyecek şekilde su koyup üzerine bir tabak kapatın pişirin.