



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ MIHLAMASI (İHSANGAZİ KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

3 Orta Boy Soğan
6 Yemek Kaşığı Baldo pirinç
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1/2 Çay Bardağı Ayçiçek yağı
1 Tutam (1 Çay Kaşığı) Tuz
1 Tutam (1 Çay Kaşığı) Pul biber
1 Tutam (1 Çay Kaşığı) Karabiber
1 Yemek Kaşığı Ev salçası
3 Adet Yumurta

Tereyağ ve Ayçiçek Yağı teflon bir tavaya konur.

Yağlar eriyince, ince kıyılmış soğan ilave edilir. Soğanlar pembeleşince pul biber, salça ve 6 kaşık pirinç ilave edilir.

Beş dakika kadar kavrulduktan sonra üzerine 1 bardak su eklenir.

Suyunu çekerken ayrı bir kaptaki çırpılan yumurtalar üzerine dökülür.

İsteğe göre üzerine ayrıca tereyağı gezdirilebilir.

Not: Günümüzde adı Siyez Buğdayı ve Bulguru ile özdeşleşen İhsangazi ilçemizde geçmişte çeltik de üretilmiştir. Akşama dek ovada çalışan anneler kolay malzemelerden yapılan Pirinç Mihlaması'nı tarla dönüşü hazırlarlarmış. Bu nedenle yemeğe "Çabuk Yemek" de denilmiştir.

