



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POHA

2 su bardağı poha pirinci
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı hardal tohumu
5-6 yaprak köri
2 adet acı yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 avuç tuzsuz yer fıstığı
1 tutam zerdeçal
Yarım limonun suyu
Tuz
Kişniş

Soğanları yemeklik, patatesleri ise küp küp doğrayın.

Biberleri boyuna dilimleyin.

Poha pirincini bir süzgecin içine aktarıp 2 dakika kadar akan suyun altında yıkayın.

Suyunun süzülmesi için kenara alın.

Tavayı ısıtıp hardal tohumlarını, köri yapraklarını ve biberleri tavada hafifçe kavurun.

Soğanı ekleyip renkleri şeffaflaşana kadar kavurmaya devam edin.

Kabuklarını soyduğunuz fıstıkları ve patatesleri de tavaya ilave edip 2-3 dakika karıştırarak pişirin.

Pirinçlerin suyunu iyice süzüp diğer malzemelere ekleyin.

Toz zerdeçalı da ekleyip hepsini iyice karıştırın.

Bir dakika daha kavurduğunuz malzemelerin altını kapatıp limon suyunu ilave edin.

Hepsini iyice karıştırıp ince kıyılmış kişnişle süsleyerek servis edin.

