



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRAN SOSLU BAHAR PİLAVI

125 gram tereyağı
1.5 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
200 gr ıspanak
2 dal taze soğan
1.5 çay bardağı süt kreması
1 çay kaşığı safran
Karabiber
Tuz

İspanağı ayıklayıp yıkayın. Suyunu iyice süzdükten sonra iri iri doğrayın. Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Pirinci bol suda yıkayıp süzün.

2 kaşık tereyağını ayırıp kalanını tavada eritin. Soğan ve ıspanağı ilave edip hafifçe kavurun. Bir tutam tuz ve karabiber serpin. Pirinci ekleyip birkaç dakika kavurun. Sıcak suyu ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Isıya dayanıklı küçük kalıpları yağlayıp hazırladığınız pilavı paylaşın. Fırın tepsisine kalıpları dizip önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 3-4 dakika pişirin. Kaseleri servis tabaklarına ters çevirerek pilavı çıkarın. Süt kremasını ayrı bir kaptan ılıtın. 1 tutam tuz ve safran ekleyip sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Servis tabaklarındaki pilavların üzerine gezdirin. Hemen servis yapın.



Fotoğraf "Kamer Baba" tarafından gönderildi. 25.09.2014