



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ HİNT PİLAVI

350-400 gr pirinç
3,5-4 su bardağı kaynar su
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı toz zencefil
Yarım tatlı kaşığı toz zerdeçal
1-2 adet püre haline getirilmiş acı yeşil biber
2 yemek kaşığı bezelye (tepeleme)
2 yemek kaşığı doğranmış yeşil fasülye (tepeleme)
2 yemek kaşığı küçük küpler halinde doğranmış havuç (tepeleme)
2 adet domates (kabukları soyulmuş ve küçük küpler halinde doğranmış)
Yeterince tuz
Yarım demet ince doğranmış maydonoz
Koku verici
Baharat torbası:
2 adet karanfil
1 tatlı kaşığı tane kimyon
Yarım tatlı kaşığı soğan ve sarımsak tozu yoksa bir yemek kaşığı doğranmış soğan
1-2 diş dövülmüş sarımsak
1 tatlı kaşığı öğütülmüş kakule
Küçük bir parça çubuk tarçın 1-2 defne yaprağı

Baharat Torbası için tüm malzeme karıştırılır ve temiz bir torba içine konup, ağzı sıkıca bağlanır ve tencereye asabilmek için ipi uzun tutulur.

Pirinç yıkanır, 15 dakika suda bekletilip süzülür. Zerdeçal, yeşil biber birbiri ile karıştırılır ve bu karışım ısıtılmış yağda kokuları iyice ortaya çıkıncaya kadar kısa bir süre kavrulur. Tüm sebzeler katılır ve 4-5 dakika tümü bir arada kavrulur. Pirinç eklenir, pembeleşinceye kadar kavrulur, üzerine tuz katılmış sıcak su konur. Baharat torbası tencerenin içine asılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Fokurdamaya başlayınca altı kısılır.

Pirinç suyu tamamen çekmesine yakın baharat torbası alınır.

Suyun tamamen çekmesi beklenir,ince doğranmış maydonoz serpilir ve servise kadar bir süre dinlendirilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 09.06.2015