



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SİRKELİ PİLÂV

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 bardak piring,  
2 bardak tavuk suyu,  
1 bardak elma sirkesi,  
2/3 bardak tereyağı,  
1 baş soğan,  
1 körpe havuç,  
1 kaşık zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Tereyağını eritip rendelenmiş soğanı içinde kavurmalı. Soğan pembeleşince yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinci içine atmalı ve bir dakika kadar karıştırarak kavurmalı. Sonra sirkeyle tavuk suyunu karıştırmalı ve bunu pirincin üstüne dökerek pilâvı pişirmeli.

Pilâv hazırlanırken havucun üstünü kazımalı ve bol suda yıkadıktan sonra yuvarlak dilimlere doğramalı.

Zeytinyağını küçük bir tavada kızdırmalı.

Yağ kızınca havuç dilimlerini birkaç partide bunun içine atıp kızartmalı. Pilâv pişip de demlenince bunu bir puding kalıbına boşaltmalı ve sıkıştırarak doldurmalı. Sonra puding kalıbını servis tabağına başaşağı ederek pilâvı biçimli bir şekilde tabağı aktarmalı. Kızartılmış havuç dilimleriyle pilâvın çevresini ve üstünü süsleyip sofraya götürerek servis yapmalı.

---