



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 baş irice kuru soğan
5 adet taze soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı dolu dolu çamfıstığı
4 su bardağı su veya et suyu
Yeteri kadar tuz
Karabiber

Kuru soğanı ayıklayıp küçük küçük doğrayınız. Tereyağını kızdırıp içinde soğanlar şeffaflaşmaya kadar kavurunuz. Pirinci kontrol edip soğana ekleyip kavurunuz. Çamfıstıklarını atıp pirinçle beraber iki dakika kavurunuz. Kavurduğunuz bu malzemenin üzerine 4 su bardağı su veya et suyunu ilave edip tuzunu, biberini koyunuz. Tencerenin kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar, 20 dakika kadar pişiriniz. Ateşten alıp üzerini kalın bir havluyla örtüp bir süre demlendiriniz. Taze soğanları yıkayıp ayıkladıktan sonra çok ince halkalar halinde kesip sıcak pilavın içine atıp havalandırarak karıştırınız. Yaptığınız bu pilavı et veya sebze yemeği yanında sıcak olarak ikram ediniz.