



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KABAKLI PİLAV

3 adet kabak
2 su bardağı pirinç
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Kabaklar kibrit çöpü şeklinde doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca kabaklar atılır, yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine yıkanmış, suyu iyice süzölmüş pirinç eklenir, 2-3 dakika çevrilir. Sonra su katılır, kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir. Ateş kapatılır, yarım saat bekletilir. Sonra kıyılmış dereotu eklenir, alt üst ederek karıştırılır. Servis tabağına konur. Soğuyunca sofraya getirilir.