



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK SUYUNDA TAZE SOĞANLI PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et ya da tavuk suyu
1 çorba kaşığı tane sumak
Yeteri kadar su
3 çorba kaşığı tereyağı
5-6 dal taze soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz

Et suyunu bir tencereye alıp üzerine sumağı ilave edin. Bir taşım kaynatın ve süzüp kenara alın. Pirinci üzerini geçecek kadar ılık suda 20 dakika bekletip süzün. Tereyağını bir tencereye alıp, üzerine pirinci ilave edin ve pirinç beyazlaşana dek karıştırarak kavurun. Kiyılmış soğan ve maydanozu ilave edin. Bir-iki çevirip sumak suyunu ve tuzu ekleyin. Kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak suyunu çekene dek pişirin. Üzerine kağıt havlu koyun. 10 dakika demlendirip servis yapın.

