



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAN PİLAVI

2 su bardağı baldo piring
2 tane enginar
2 tane kuru soğan
Yarım demet dereotu
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı limon suyu

Soğanı küp küp doğrayıp yağ ile birlikte tencereye koyalım. Kısık ateşte karamelize olana kadar kavuralım. Kavrulan soğanın içine tavla zarı büyüklüğünde doğranmış enginarı koyup bir kaç dakika daha kavuralım. Yıkanmış piring, limon suyu, tuz ve şekeri koyup su ekleyip pişirelim. Demlenen pilavın içine ince kıyılmış dereotu ekleyip karıştıralım. Ilık veya soğuk servis yapalım.

