



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PİLAKİ

Tuğrul Şavkay

90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)
500 gr. soğan (piyaz doğranmış) (4 büyük boy)
500 gr. domates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş), (5 orta boy)
Tuz
20 diş sarımsak (soyulup, bütün bırakılmış)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
1/2 bağ taze nane (ince kıyılmış)
Birkaç dal kereviz yaprağı (ince kıyılmış)
500 ml. kaynar su (2 su bardağı)
1/2 çay kaşığı tarçın

Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara domates dilimlerini ekleyin ve karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Tuzunu katıp, yeniden karıştırın ve sarımsakları ekleyin. İnce kıyılmış maydanozu, naneyi ve kereviz yapraklarını üzerine serpin. Tavadaki malzemenin üzerine kaynar suyu boşaltıp ateşi kısın. Yalancı pilakiyi yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen pilakiyi ateşten alıp, bir yanda soğumaya bırakın. Soğuyunca tabaklara aktarın, üzerine tarçın serperek servis yapın.

