



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTLİ SOĞANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 baş kuru soğan
1 su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
5 adet taze soğan yaprağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı ayıklanmış şam fıstığı
Tuz
Karabiber
Kuru nane

Kuru soğanı zar gibi doğrayın. Tereyağını kızdırıp soğanları kavurun. Pirinci soğana ekleyip kavurmaya devam edin. Fıstıkları da atıp iki üç dakika daha kavurun. Üzerini kapatacak kadar su ilave edin. Tuzunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar, pişirin. Demlenmeye bırakın. Taze soğan yapraklarını ince doğrayın. Zeytinlerle harmanlayın. Pilavın içerisine ekleyip karıştırın. Karabiber ekleyin. Servise sunun.

