



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİBİLLİ PİLAV (İĞDIR)

1 kg pirinç
1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı maş fasulyesi
1 avuç erişte
1 çay kaşığı limon tozu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Üzeri için:
250 gr tereyağı

1 kilo pirinç, sıcak tuzlu suda birkaç saat bekletilir ve yıkanır. Önceden haşlanmış 1 su bardağı yeşil mercimek ve 1 su bardağı maş fasulyesi yıkanır ve süzülür. Pilav için sıcak su kaynatılır, parlaklık için içine bir çay kaşığı kadar limon tozu atılır, 1 kilo pirinç sıcak suya alınır, 2 yemek kaşığı tuzu atılır. Pirinçlerin pişmesine yakın 1 avuç erişte katılır. İyice kaynamaya başlayınca mercimeği ve maş fasulyesi da eklenir. Mercimek ve fasulyeyle bir taşım kaynayan pilav, bir süzgece alınır, soğuk suyla süzülür. 2 adet yumurta çırpılır, 1 yemek kaşığı unla karıştırılır. 1 yemek kaşığı tereyağında karıştırmadan omlet gibi pişirilir. Pilav, üzerine boca edilir. 250 gram tereyağı eritilir, içine ilave edilir, pilavın üzerine gezdirilir. Kapakla tencere arasına kağıt havlu konarak kısık ateşte demlendirilir. Piştiğinde bir tabağa ters çevrilir. Zibilli Pilav, servise hazırdır.