

Enginarli Dere Otlu Pilav

Malzemeler

7 tane iri dogranmis enginar
4 su bardagi pirinc
8 dal yesil sogan
1 demet dereotu
1tanet kuru sogan
1 yemek kasigi seker
yarim limonun suyu

Yapilisi

Oncelikle 8 tane yesil dogan ince ince dograyalim.
sonra 1 tane kuru sogan kucuk kucuk dogranir ve 2 yemek kasigi zeytin yaginda kavrulur.
uzerine yesil soganlari da ekleyelim.
daha sonra 7 tane enginari iri iri dograyalim
ve kavrulan soganlarin uzereine 4 su bardagi pirinc eklenir ve uzereine yarim limon suyu eklenir.
daha sonra 3 su bardagi su bardagi sicak su eklenir
ardindan dogranmis enginarlari ekleyelim .
icerisine biraz dogranmis dereotunu 1 yemek kasigi sekeri ve 2tali kasigi tuzunu ilave edip ve suyu ekene kadar pisirelim.
uzerine biraz istege gore zeytin yagi gezdirin ve dereotuyla susleyin
pilavimiz hazir...
ELLERIMIZE SAGLIK