

Enginarli Pilav

Malzemeler

1 su b. pirinc
3 adet enginar
1 orta boy sogan
Yarim demet dere otu
2-3 dal taze nane
Tuz, karabiber
Yarim su b. zeytinyagi

Yapilisi

Pirinci sicak suda uzerine bir miktar tuz atarak bekletin. Temizlenmis enginar canaklarini parcalara bolun ve suda haslayin. Cok yumusamamasina dikkat edin.

Pilav tavaniza zeytinyagini ve yemeklik dogranmis soganlari ekleyin ve kavurun.

Pirinclerin suyunu suzun ve guzelce yikayin. Soganlara ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Son olarak enginarlari ekleyin ve tuz, karabiber ile tatlandirin. Uzerine 1,5 su b. sicak suyu gezdirin ve pisirmeye birakin. Pirincler suyunu cekip pisince kiyilmis dere otu ve naneyi de ekleyip pilavinizi demlendirin.