

Enginarli Pilav

Malzemeler

Enginar kalbi (Marketlerde cam kavanozlarda satiliyor.)

2 su bardagi pirinc

1 kase dereotu

1 kase haslanmis bezelye

2 corba kasigi sivi yag

Tuz, karabiber.

Yapilisi

Oncelikle uzerine en az iki saat onceden kaynar su ve biraz tuz dokmek suretiyle, pirincleri haslayin.

Daha sonra yikadiginiz pirincleri, ince kiyilmis dereotu, tuz, karabiber ve bezelye ile harmanlayin.

Pilavi pisireceginiz tencerenin dibine enginar kalplerini dizin.

Uzerine malzemeli pirinci yayin.

En ustune sivi yagi ve 2 su bardagi + 2 parmak kaynar suyu da ekledikten sonra, pismeye birakin.

Pirincler suyunu cekince, enginarli pilaviniz pismis demektir.

Biraz demlendikten sonra, servis tabagina ters cevirin.

Enginar kalpli, pasta gorunumunde saglikli ve hafif pilaviniz hazir.

AFIYET OLSUN...