

Kibris Pilavi

Malzemeler

2 su b. pilavlik pirinc
3 su b. su veya et suyu
3 yemek k. siviyađ, tuz
1 cay b. bezelye
2 orta boy havuc
2 orta boy patates
Yarim demet dereotu

Yapilisi

Pirinçler, sıcak tuzlu suda 1,5 saat bekletilir. İki uc defa yıkanip, suyu süzülür. Sebzeler doğranıp ayrı bir kapta haşlanır.. Tencereye içine yağ katılarak su konur. Su kaynayınca pirinç tuz katılarak 5 dk. yüksek ateşte, daha sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pıslırılır. Pıstikten sonra tencere ile kapagi arasına kağıt havlu konulur ve dinlenmeye bırakılır. Pirinç dinlendikten sonra, hazırlanan sebze ve ince doğranmış dereotu eklenerek pirinçler kırılmayacak şekilde karıştırılır.