



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BARBUNYALI PİLAV



1 su bardağı kuru barbunya
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1,5 tatlı kağığı tuz
3,5 su bardağı su

- # Barbunya akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # İnce kıyılmış soğan, ısıtılmış yağa atılır, üzerine tuz serpilir, adeta kuru bir ifade kazanana kadar kavrulur.
- # zerine suda bekletilmeden yıkanmış, szlmş pirinç ilave ediligr, şeffaşaşana dek kavrulur.
- # Sonra rendenin iri kenarı ile rendelenmiş havuç katılır, birkaç tur vrilir.
- # Son olarak suyu szlmş haşlanmış barbunya ve tuz konur, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılr, 10-12 dakika pişirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda pirinçler zedelenmeyecek şekilde karıştırılır. İslatılmış servis kasesine biraz bastırarak konur, servis tabağına ters vrilir.

Not: Eğer pilav sofrada servis edilecekse hafif ıslatılmış kek kalıbına yerleştirilerek, büyük servis tabağına ters vrilebilir.