



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

ALA PİLAVI



2 su bardađı pirinç
1 su bardađı yeŒil mercimek
2 adet kuru sođan
1 dolu çorba kaŒıđı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
100 gr. pastırma
1 tatlı kaŒıđı kırmızı pul biber
1 tatlı kaŒıđı tuz
3,5 su bardađı su

- # Mercimek akŒamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuŒayana kadar haŒlanır ve suyu süzülür.
- # Tencereye 3,5 su bardağı su konur, sıvıyağ ve tuz ilave edilir.
- # Kaynamaya baŒlayınca yıkanmıŒ pirinç eklenir, orta ateŒte 12 dakika piŒirilir.
- # AteŒten almadan hemen önce mercimek eklenir, karıŒtırılır ve kapak kapatılır. Yarım saat dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada Sođan çok ince doğranır, tereyağında normalden biraz fazla kavrulur. Tuz, pul biber ve elle koparılmıŒ pastırma katılır, 1 dakika sonra ateŒten alınır.
- # Hazırlanan karıŒım pilava eklenir. Zedelemeyen karıŒtırılır. Tekrar kapak kapatılır 10 dakika daha dinlendirilir.
- # Servis yapmadan önce alt üst edilir.

Not: Ala pilavı Kastamonu bölgesine has yöresel bir tariftir.