



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

SOĞANLI PİLAV



2 su bardağı pirinç
3 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı et suyu ya da su

- # Soğanlar çok ince doğranır, tencereye aktarılır. Sıvıyağ eklenir. Orta ateşte suyu kalmayana kadar normalden biraz fazla kavrulur.
- # Bol suda yıkanmış, suyu süzölmüş pirinç ve tereyağı ilave edilir. 3-4 dakika daha çevrilir.
- # Tuz ve et suyu bırakılır, kapak kapatılır. Kaynama noktasına gelince ocak kısılır, 12 dakika daha pişirilir.
- # Süre sonunda ocaktan alınır, kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Sonra çatalla zedelemeyen karıştırılır. Servise sunulur.

Not: Bu tarifte soğan iyi kavrulmazsa pilav tane tane olmaz.