



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

BAHAR PİLAVI



2 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı taze bakla içi
1 Adet iri kuru soğan
2 Adet yeşil taze soğan
250 Gr. kuzu kuşbaşı
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Demet dereotu
4 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

- # Kuru soğan ve yeşil soğan çok ince kıyılır.
- # Tencereye soğanlar ve kuşbaşı kuzu eti konur, orta ateşe yerleştirilir.
- # Yağ koymadan, etin rengi hafif değişene kadar bir kaç kez çevrilir, üzerine taze bakla içi katılır, üzerini örtecek kadar su konur.
- # Tencerede su kalmayacak şekilde pişirilir.
- # Diğer taraftan yıkanmış, süzölmüş pirinç sıvıyağda rengi bembeyaz olana kadar kavrulur.
- # Üzerine su, tuz ve karabiber konur, su kaynayınca kısık ateşe alınan pilav 17 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda kıyılmış dereotu yaprakları eklenir, tencere ile kapağı arasına kağıt havlu konarak 10 dakika demlendirilir.
- # Pilav demlendikten sonra diğer tencerede hazırlanan, etli baklalı karışım katılır, pirinçler kırılmadan karıştırılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu pilavı hazırlarken pirinci önceden ıslatmaya gerek yoktur, sadece pirincin iyice yıkanmış olması önemlidir.