



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

## AKASYA PİLAVI



2 Su bardağı pirinç  
250 gr. dana kuşbaşı  
15 Adet arpacık soğan  
1 Su bardağı taze bezelye  
1 Adet orta boy havuç  
1 Adet orta boy domates  
2 Çorba kaşığı tereyağı  
2 Çorba kaşığı sıvıyağ  
3 Su bardağı et suyu  
7 - 8 dal dereotu  
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Kuşbaşı etin üzerini kapatacak kadar su konur, tencerede ya da düdüklü tencerede haşlanır. Piştikten sonra et daha küçük parçalara ayrılır.
- # Taze bezelye ayıklanır, içinde yarım çay kaşığı karbonat ve yarım çay kaşığı tuz bulunan az suda pişirilir.
- # Pirinç ayıklanır, tuzlu ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra bol soğuk suda yıkanır.
- # Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, ısınınca soyulmuş arpacık soğanları eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine rendenin iri kenarı ile rendelenmiş havuç katılır, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Daha sonra küp küp doğranmış domates, haşlanmış bezelye ve et katılır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Malzemenin üzerine 3 su bardağı et suyu ve tuz ilave edilir. Et suyu kaynayınca pirinç katılır, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav önce orta ateşte 2 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 17 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir, 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda pilava ince kıyılmış dereotu eklenir, ezmeden karıştırılır.
- # Arzu edilen sunumda sofraya getirilir.

**Not:** haşlanan taze bezelyeye eklenen karbonat bezelyenin rengini yeşil ve canlı kalmasını sağlar.