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 üzeri 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.