KARNABAHARLI PİLAV

2 Su bardağı pirinç
2 Komposto kasesi ayıklanmış karnabahar
1 Adet orta boy kuru soğan
3 Diş sarımsak
2 Adet sivri biber
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
3 Su bardağı et suyu ya da su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber

İlk işlem olarak pirinç, sıcak, tuzlu suya yarım saat ıslatılır.
Tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak eklenir. Soğan şeffaflaşana kadar kavrulur.
Küçük parçalara ayrılmış, yıkanmış karnabahar ve kibrit çöpü şeklinde doğranmış sivri biber tencereye ilave edilir.
Karışım birkaç kez çevrilir, üzerine 3 su bardağı et suyu ya da su ve kırmızı toz biber katılır, 10 dakika pişirilir.
Süre sonunda kaynayan karışıma beklemiş, bol suda yıkanmış, süzülmüş pirinç ve tuz eklenir.
Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 5 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Pilavın demlenmesi için kapakla tencere arasına kağıt havlu konur, yarım saat bekletilir.
Servis yapmadan hemen önce karıştırılır, sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Bu pilav karnabahar yerine aynı miktar brokoli kullanılarak da hazırlanabilir.