ENGİNARLI PİLAV

2 Adet iri enginar
2 Su bardağı pirinç
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Adet orta boy kuru soğan
2 Tatlı kaşığı tuz
7 – 8 dal dereotu
5 Su bardağı su

Enginarlar soyulur, içindeki samanlı bölüm kaşıkla kazıyarak çıkarılır, kararmaması için limonla ovulur.
Kuru soğan yemeklik doğranır, zeytinyağında sararana kadar kavrulur.
Üzerine iri doğranmış enginar parçaları katılır, birkaç kez çevrildikten sonra 5 su bardağı sıcak su eklenir. Yarım saat kadar haşlanır.
Bu arada pirinç ayıklanır, tuzlu ılı suya kabarması için yarım saat bırakılır.
Haşlanarak yumuşayan enginarlı karışıma, kabarmış, iyice yıkanmış, suyu süzülmüş pirinç ilave edilir.
Ocak kısık konuma ayarlanır, 20 dakika kapak açılmadan pişirilir.
Süre sonunda kapakla tencere arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Dinlenen pilava ince kıyılmış dereotu serpilir, hafifçe karıştırılır, biraz bekletilir.
Soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Enginar, karaciğer için iyi bir şifa kaynağıdır.