



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MISIRLI PİLAV



1,5 Su bardađı pirinç
1 Su bardağı konserve mısır
1 Adet orta boy domates
1 Adet orta boy dolma biberi
2 Adet taze sođan
6 orba kaşığı zeytinyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardađı su

- # Taze soğan ve dolma biberi ince ince doğranır. Domatesin kabuğu soyulur, tavla zarı Őeklinde doğranır.
- # Tencereye zeytinyağı konur, orta ateŐte ısınınca soğan ve dolma biberi birlikte atılır. Soğanın kokusu çıkana kadar kavrulur.
- # zerine domates ve tuz eklenir, kapağı kapatılır, 5 dakika kadar piŐirilir.
- # KarıŐıma 2,5 su bardağı su ilave edilir, kaynatılır.
- # Bu arada pirinç ayıklanır, birkaç kez yıkanır ve suda bekletmeden bir süzgece çıkarılır, iyice suyu süzülür.
- # Kaynayan karıŐıma pirinç katılır, tencerenin kapağı kapatılır. Çok kısık ateŐte 20 dakika piŐirilir.
- # Süre sonunda ateŐten alınır, tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenen pilava suyu szlmŐ mısır konservesi katılır, pirinçler ezilmeden karıŐtırılır.
- # Mısırlı pilav buzdolabına konur, en az 1 saat soğutulur ve soğuk olarak servise sunulur.

Not: Mısırlı pilav yapımında konserve yerine dondurulmuŐ mısır da kullanılabilir, ancak dondurulmuŐ mısır eklemeyen önce biraz haŐlamak gerekir.