



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

PIRASALI PİLAV



2 Su bardağı pirinç
2 Adet orta boy pırasa
100 gr. kıyma
1 Çay bardağı sıvıyağ
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Pirinç ayıklanır, bol sıcak, tuzlu suya ıslatılır. En az yarım saat bekletilir.
- # Tencereye yağ konur, kızınca kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Üzerine pırasanın oldukça ince kıyılmış yeşil ve beyaz kısımları birlikte katılır. pırasalar kuru bir görünüm alana kadar kavrulur. (Yaklaşık 20 dakika)
- # Daha sonra suda beklemiş birkaç kez yıkanmış, suyu iyice süzölmüş pirinç ilave edilir.
- # Bütün malzemeler, orta ateşte 5 dakika daha kavrulduktan sonra, tuz, karabiber ve sıcak su katılır, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pilav önce orta ateşte 5 dakika daha sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
- # Pilav ocaktan alınır, üzerine kağıt havlu kapatılır, en az yarım saat dinlendirilir.
- # Islatılmış kaseye hafif bastırarak yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Pirasalı pilav, Karadeniz bölgesine özgü bir tariftir.