LAHANALI PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1,5 Su bardağı ince kıyılmış lahana
1 Adet orta boy havuç
3 Adet orta boy taze soğan
1 Tatlı kaşığı köri ya da kimyon
Yarım su bardağı sıvıyağ
3 Su bardağı su ya et suyu
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Sıcak tuzlu bol suya pirinç ıslatılır. Diğer işlemlerin yapıldığı süre ıslı kalır.
Lahana kibrit çöpü şeklinde ince kıyılır, havuç rendelenir, taze soğan ince doğranır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca köri ya da kimyon eklenir, rengi yağa çıkana kadar kavrulur.
Üzerine lahana, havuç ve taze soğan birlikte eklenir, harlı ateşte lahana suyunu salıp çekene kadar sürekli karıştırılır.
Daha sonra suda bekledikten sonra nişastası gidene kadar yıkanmış pirinç ilave edilir, 3 – 4 dakika orta ateşte kavrulur.
Karışımın üzerine tuz serpilir, 3 su bardağı soğuk et suyu ya da su katılır.
Tencerenin kapağı kapalı olarak, önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Tencere ile kapak arasına temiz, emici kağıt konur, en az yarım saat dinlendirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu pilav lahana yerine aynı ölçüde soya filizi ile de hazırlanabilir.