KABAKLI PİLAV

2 Adet orta boy kabak
2 Su bardağı pirinç
1 Çay bardağı ay çiçek yağı
Yarım çorba kaşığı tereyağı
2 Adet taze soğan
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su ya da et suyu
Üzeri İçin;
Dereotu

Pirinç yıkanır, ılık suya en az yarım saat ıslatılır.
Taze soğanın beyaz kısımları ince kıyılır, mevcut yağın yarısı ile bir tavada kavrulur.
Soğanlar yarım kavrulunca, rendenin iri tarafı ile rendelenmiş kabaklar eklenir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak ve tuz atmadan en az 10 dakika pişirilir.
Kalan yağ başka bir tencereye konur, kızınca suyu süzülmüş, iyice yıkanmış pirinç eklenir, kırmadan 5 dakika kadar kavrulur.
Kavrulan pirince kabaklı karışım aktarılır, tuz serpilir. 3 su bardağı su ya da et suyu konur.
Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika hızlı ateşte, 10 dakika kısık ateşte olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Ocaktan alınan kabaklı pilavın üzerine kağıt havlu kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
Pilav servis yapılacağı zaman kase hafif ıslatılır, biraz bastırarak kabaklı pilav yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.
Üzerine dereotu konur, sofraya getirilir.

Not: Kabak kavrulurken tuz eklenirse sulanır ve pilavın su oranını bozar.