



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

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCELİ PİLAV



1,5 Su bardağı pirinç
250 gr. börülce
1 Adet küçük kuru soğan
2 Diş sarımsak
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tuz
2,5 - 3 Su bardağı su

- # Börülceler ayıklanır, yıkanır, 1,5 - 2 parmak eninde doğranır, bir tencereye aktarılır, üzerini örtecek kadar su konur. Orta ateşte, kapaklı olarak börülceler yumuşayana kadar haşlanır.
- # Daha sonra haşlanmış börülceler süzgece çıkartılır, suyu pilavda kullanılmak üzere ayrılır.
- # Tencereye zeytinyağı ve çok ince kıyılmış kuru soğan konur, orta ateşte soğan adeta kuru bir hal alana kadar yakmadan kavrulur.
- # Üzerine suda bekletilmeden bol suda yıkanmış pirinç ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Bütün malzemeler yaklaşık 5 dakika kavrulur.
- # Üzerine suyu süzölmüş börülceler atılır, birkaç dakika daha kavrulur.
- # Daha sonra tuz ve 2,5 - 3 su bardağı börülcenin haşlama suyu katılır. (Haşlama suyu az gelirse su ile tamamlanır.)
- # Pilav orta - kısık ateş arası 20 dakika pişirilir. Üzerine kağıt havlu kapatılır. Bir saat dinlendirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Zeytinyağlı börülceli pilav, bir gece buzdolabında bekletilirse daha lezzetli olur.