



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

MAYHOŞ PİLAV



2 Su bardađı pirinç
2 Su bardağı ince kıyılmış taze soğan
Yarım limonun suyu
1 Adet domates
1 orba kaşığı domates salçası
1 orba kaşığı tereyağı
5 orba kaşığı ay iek yağı
2 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardađı et suyu

- # n hazırlık olarak taze soğanın sadece yeşil kısımları 2 su bardağı olacak kadar ince ince kıyılır. Domatesin kabuğu soyulur, tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
- # Pirinç ılık suda bekletilmeden nişastası gidene kadar bol suda yıkanır, suyu süzülür.
- # Tencereye ay iek yağı ve tereyağı konur, orta ateşte ısınınca suyu szlmş pirinç eklenir, 5 dakika kavrulur.
- # zerine domates salçası ilave edilir, tuz katılır, birkaç kez çevrilir.
- # Salçanın kokusu gidince, taze soğan, domates ve limon suyu katılır, karışırılır.
- # Pilava en son et suyu konur, önce orta, sonra kısık ateşte 20 - 22 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda tencere ile kapak arasına kağıt yerleşirilir, yarım saat dinlendirilir.
- # Pirinçler kırılmayacak şekilde pilav karışırılır, servise sunulur.

Not: Mayhoş pilava pirinci kavurma sırasında bir tutam safran eklenebilir.