ISPANAKLI PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1 Adet küçük kuru soğan
1 Küçük demet ıspanak
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı su ya da et suyu

Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca çok ince doğranmış kuru soğan ve tuz atılır. Soğan şeklini kaybedip, küçülene kadar kavrulur.
Üzerine ılık suda bekletilmeden bol suda yıkanmış, süzülmüş pirinç eklenir, 5 dakika kavrulur.
Daha sonra su ya da et suyu eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak önce hızlı ateşte 5 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, en az yarım saat dinlendirilir.
Bu arada tencereye 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve yıkanmış ince kıyılmış ıspanak konur, karıştırılır, kapağı kapatılır. Kısık ateşte 20-25 dakika pişirilir, ateşten alınır.
Demlenen pilav üçe bölünür. Birinci bölüme pişen ıspanak eklenir, dikkatlice karıştırılır. İkinci bölüme yarım kahve fincanı su ile sulandırılmış salça katılır, karıştırılır. Üçünce bölüm pilava herhangi bir malzeme eklenmez.
Küçük bir tepsi ya da kek kalıbı ıslatılır. Önce ıspanaklı pilav hafif bastırarak konur. Sonra üzerine sade pilav, daha sonra salçalı pilav bastırarak yerleştirilir.
Pilav kalıbı ile birlikte önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika daha pişirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

Not: Pilava üçüncü renk olarak bir adet kavrulmuş, küçük havuç ta eklenebilir.