

# Enginarlıç Pilav

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 5/10

Ayvalı enginarlıç pilav, pirinci enginar ve dereotuyla buluşturarak tane tane, aromatik ve zeytinyağlı bir Ege pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 4 adet Enginar kalbi
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.3 çay kaşığı Yenibahar

## Yapılış

1. Ayvalı pilav için pirinci 15 dakika 1 litre suda bekletin.
2. Enginarları küçük küp doğrayıp 10 dakika suda tutun.
3. Pirinci ve enginarı zeytinyağında 4 dakika çevirin.
4. Kuş üzümü, baharat ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Pilavı 15 dakika pişirin, enginar parçalarını dağlayın.
6. Tencereyi 10 dakika dinlendirip dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Enginarı küçük kuşbaşı doğramak pilavda daha eşit dağılımlı sonuçlar sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis edin, yanına yoğurt ya da yeşillik sunun.