

# Aydin Enginarlı Kuru Domatesli Pilav

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~295 kcal

Aydin Enginarlı Kuru Domatesli Pilav, pirinci enginar kalbi, kuru domates ve zeytinyağıyla bahar kokulu bir Ege tenceresine taşır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 4 adet Enginar kalbi
- 6 adet Kuru domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

- Pirinci 1 litre suya 15 dakika bekletip süzün.
- Kuru domatesleri doğrayıp zeytinyağında 2 dakika çevirin.
- Pirinç ve enginar kalplerini tencereye ekleyin.
- Sıcak suyla 14-16 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Enginarlı bir rakma pilav içinde formunu korumasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı gezdirip 1 litre servis edin.