

# 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

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp süzün, enginar kalplerini küçük küpler halinde kesin.
2. Zeytinyağında pirinci ve enginarı 3 dakika çevirerek parlatın.
3. Suyu ekleyip kapağı kapalı biçimde 12-15 dakika pişirin.
4. Ocaktan aldığınız pilava kuytu dereotunu karıştırın.
5. Pilavı kapağı kapalı 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Enginarı küçük kuşbaşı doğramak pilavda daha eşit dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı servis edin, yanında yoğurt ya da yeşillik sunun.