



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

TAY PİLAVI



1,5 su bardağı pirinç
1 su bardağı bezelye konservesi
1 adet iri havuç
2 adet yumurta
1 adet kuru soğan
8 çorba kaşığı sıvıyağ
3 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz

- # Tencereye 3 su bardağı su, yarım tatlı kaşığı tuz ve 3 çorba kaşığı sıvıyağ konur, kaynamaya bırakılır.
- # Bu arada pirinç ayıklanır, suda bekletilmeden bol suda birkaç kez yıkanır, süzülür, kaynayan suya eklenir.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika kısık ateşte pişirilir. Ocaktan alınır, en az yarım saat dinlendirilir.
- # Başka bir tencereye 3 çorba kaşığı sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca çok ince kıyılmış kuru soğan eklenir, kavrulur.
- # Soğan iyice yumuşayınca haşlanmış, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine suyu süzülmüş bezelye konservesi ilave edilir, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, birkaç kez çevrilir, ateşten alınır.
- # Tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağ konur, 2 adet yumurta kırılır, yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Orta ateşte karıştırarak omlet gibi pişirilir. Daha sonra küçük parçalara bölünür, tavada bırakılır.
- # Haşlanmış, dinlenmiş pirinç bir çatalla hafifçe karıştırılır. Üzerine önce bezelyeli karışım, sonra omlet şeklinde pişmiş yumurta katılır.
- # Pirinçler zedelenmeyecek şekilde karıştırılır, çok kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Islatılmış kaseye bastırarak yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Tay pilavı Tayland'a ait bir tariftir.