



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

OTLU PLAV



2 Su bardađı pirinç
1 demet taze sođan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 Avuç taze nane
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tozeker
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardađı su

- # Pirinç ayıklanır, çukur bir kaba konur, üzerine kaynar su konur, soğuyana kadar pirinç bekletilir.
- # Tencereye zeytinyağının yarısı dökülür, orta ateşte ısınınca taze soğanın ince doğranmış beyaz kısmı eklenir, soğan yumuayınca üzerine 2,5 su bardağı su konur. Kaynayınca suda beklemı birkaç kez yıkanmış pirinç ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır, kısık – orta ateş arası 15 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda pirincin üzerine kıyılmış taze soğanın yeşil kısmı, maydanoz, nane, dereotu, kalan zeytinyağı, toz eker, karabiber ve tuz eklenir.
- # Plav pirinçler zedelenmeyecek şekilde karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, çok kısık ateşte 10 dakika daha pişirilir.
- # Ocaktan alınır, dinlendirilir, ılık ya da soğuk olarak servis yapılır. Ertesi günü tüketilirse lezzeti daha yerinde olur.

Not: Otl plav, et ve balık yemeklerinin yanında garnitür olarak servis yapılabilir.