



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

AFGAN PİLAVI



1 kase piring
3 adet soğan
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 kase su

Soğan iri doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, soğan ve tuz atılır. Orta ateşte kahverengileşene kadar kavrulur.(25 dakika)

Üzerine karabiber ve su eklenir, bir taşım kaynatılır.

Başka bir tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince yıkanmış, suyu süzölmüş piring atılır, 3-4 dakika kavrulur.

Soğanlı su süzgeçten geçirilir ve pirince eklenir, karıştırılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 12 dakika pişirilir.

Süre sonunda ateş kapatılır, kapakla tencere arasına emici bir kağıt ya da bez yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.

Kenardan ortaya doğru zedelemekten karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Bu tarif Afganistan'a özgü olmasına rağmen Türk mutfağında da yerini almıştır.