



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

DANE-İ KIZIL PİLAVI



2 su bardağı pirinç
2  orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı erik suyu
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

- # Pirincin  zerine biraz tuz serpilir ve üzerini bir parmak geçecek kadar ılık su eklenir. Yarım saat bekletilir.
- # Süre sonunda ıslatma suyu süzülür, bol sudan geçirilir.
- # Tencereye tereyağı bırakılır. Orta ateşe yerleştirilir. Eriyince suyu iyice s z lm   pirinç eklenir.
- # Pirinçler zelenmeden 3-4 dakika kavrulur.
- #  nce erik suyu ve tuz eklenir, karıştırılır. Sonra et suyu eklenir, kapak kapatılır.
- # Orta ateşte kaynama noktasına gelince ateş azaltılır. 12 dakika pişirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Daha sonra bir  atal yardımıyla dikkatli bir şekilde karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Dane-i Kızıl Plavı, Osmanlı mutfağına ait bir tariftir. Kızılı k vi ne ve nar suyu ile de hazırlanabilir.