



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

ZEYTİNYAĞLI BÖRÜLCELİ PİLAV



1,5 Su bardağı piring
250 gr. börölce
1 Adet küçük kuru soğan
2 Diş sarımsak
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tuz
2,5 – 3 Su bardağı su

- # Börölceler ayıklanır, yıkanır, 1,5 – 2 parmak eninde doğranır, bir tencereye aktarılır, üzerini örtecek kadar su konur. Orta ateşte, kapaklı olarak börölceler yumuşayana kadar haşlanır.
- # Daha sonra haşlanmış börölceler süzgece çıkartılır, suyu pilavda kullanılmak üzere ayrılır.
- # Tencereye zeytinyağı ve çok ince kıyılmış kuru soğan konur, orta ateşte soğan adeta kuru bir hal alana kadar yakmadan kavrulur.
- # Üzerine suda bekletilmeden bol suda yıkanmış piring ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Bütün malzemeler yaklaşık 5 dakika kavrulur.
- # Üzerine suyu süzölmüş börölceler atılır, birkaç dakika daha kavrulur.
- # Daha sonra tuz ve 2,5 – 3 su bardağı börölcenin haşlama suyu katılır. (Haşlama suyu az gelirse su ile tamamlanır.)
- # Pilav orta – kısık ateş arası 20 dakika pişirilir. Üzerine kağıt havlu kapatılır. Bir saat dinlendirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Zeytinyağlı börölceli pilav, bir gece buzdolabında bekletilirse daha lezzetli olur.