

Limonlu Enginarlı Firik Pilavı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı firik
- 4 enginar kalbi
- 1 kuru soğan
- 3 su bardağı sebze suyu
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Firiği ayıklayıp kısa süre durulayın. Enginar kalplerini limonlu suda bekletip süzün; soğanı doğrayın, sebze suyunu sıcak tutun.

Servis Önerisi:

Pilavı dinlendirip dereotunu ve limon suyunu son anda ekleyerek sıcak servis edin. Yanına yoğurt veya zeytinyağlı bir salata uygundur.

Yapılışı:

1. Soğanı ve firiği kavurun:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatıp firiği ekleyin.
- Taneler yağla kaplanana kadar kısa süre kavurun.

2. Firiği pişirmeye başlayın:

- Sıcak sebze suyunu ekleyip kaynama noktasına getirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kapağı kapatıp kısık ateşte firiğin yumuşamasını sağlayın.

3. Enginarı ekleyin:

- Enginar kalplerini lokmalık kesip firik yarı yumuşadığında tencereye katın.
- Enginar çatalı kabul edene, firik de suyunu çekene kadar pişirin.

4. Limonla tamamlayın:

- Ocağı kapatıp limon suyunu ve kıyılmış dereotunu ekleyin.
- Kapağı kapalı 8–10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Firik yumuşamış fakat diri kalmalı, enginar kalpleri ise biçimini koruyarak çatalı kabul etmelidir. Limon ve dereotunu son aşamada ekleyin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Enginarı pişmenin ortasında ekleyin; limon suyu ve dereotunu ocak kapandıktan sonra karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı