

Mujaddara (Mercimekli Pirinç Pilavı)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Yeşil mercimek ve pirinci tek tencerede pişirip üzerine koyu renk alana kadar yavaşça kavrulmuş soğan ekleyin. Soğanı aceleyle kızartmak yerine düşük ateşte sabırla karamelize etmek yemeğin başlıca lezzetini verir.

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı baldo pirinç
- 3 büyük kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Mercimeği yıkayıp süzün. Pirinci de berrak su akana kadar durulayın; iki tahılın pişme süreleri farklı olduğundan mercimeği önce yarı kıvama getirin.

Servis Önerisi:

Yanında limon dilimi ve mevsim salatasıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı yavaşça karamelize edin:

- Soğanları ince yarım ay doğrayın. Geniş tavada zeytinyağının yarısıyla, kısık-orta ateşte 20-25 dakika ara sıra karıştırarak koyu altın rengi alıncaya kadar pişirin.
- Tavanın dibindeki renkli parçaları yakmadan soğanları tabağa alın. Bir kısmını pilava katmak, kalanını üstüne koymak için ayırın.

2. Mercimeği ön pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Mercimeği üzerini üç parmak geçecek suyla kaynatın. Taneler dıştan yumuşayıp ortası hafif diri kalınca süzün.
- Tencerede kalan yağla pirinci 2 dakika kavurun. Kimyon ve yenibaharı ekleyip kokuları açığa çıkana kadar karıştırın.

3. Pilavı demlendirin:

- Mercimeği pirince ekleyin, sıcak suyu ve tuzu dökün. Kapak kapalı biçimde kısık ateşte su çekilene kadar pişirin.
- Ocağı kapatıp tencerenin kapağını kapalı tutarak 10 dakika demlendirin. Üzerine ayırdığınız karamelize soğanları yayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirincin taneleri diri kalmalı, mercimekler ezilmemeli ve tencerede su birikmemelidir. Soğanlar acılaşmadan koyu altın renk almalıdır.

Saklama:

Artanı sığ kapta hızla soğutup buzdolabında iki güne kadar saklayın. Isıtırken bir-iki kaşık su ekleyip kapağı kapalı tutun.

>> **İpucu:** Soğanı tek kat yayabileceğiniz geniş tava kullanın; dar tavada kendi buharında yumuşar ve karamelize olması gecikir.

Kiraz'ın Mutfağı