

Yeşil Mercimekli Pirinç Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 küçük kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Pirinci birkaç kez yıkayıp süzün. Haşlanmış mercimeği hazır edin; soğanı küçük doğrayın ve sıcak suyu ölçün.

Servis Önerisi:

Pilavı 10 dakika dinlendirip çatalla havalandırın. Yanında yoğurt veya mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın.
- Kimyonu ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre karıştırın.

2. Pirinci kavurun:

- Yıkanmış pirinci tencereye ekleyip taneler parlaklaşana kadar nazikçe kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sıcak suyu ve tuzu ilave edip bir kez karıştırın.

3. Pilavı pişirin:

- Kapağı kapatıp kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişmenin son 5 dakikasında haşlanmış mercimeği ekleyip ısınmasını sağlayın.

4. Dinlendirin:

- Ocağı kapatıp kapağı kapalı 10 dakika bekletin.
- Çatalla alttan üste nazikçe havalandırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç taneleri yumuşak ama dağılmamış, mercimekler bütün kalmış olmalıdır. Tencerenin dibinde sıvı kaldıysa kapağı aralık kısa süre bekletin.

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:** Mercimeği önceden haşlayın ve pirinç piştikten sonra nazikçe ekleyin; pilavı dinlenirken karıştırmayın.

Kiraz'ın Mutfağı