

Yunan Usulü Ispanaklı Pirinç

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 500 g ıspanak
- 1 kuru soğan
- 4 dal taze soğan
- Yarım demet dereotu
- 3 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Pirinci durulayıp süzün. Ispanağı yıkayıp iyice süzdürün; kuru ve taze soğanı doğrayın, dereotunu kıyın ve limonu sıkın.

Servis Önerisi:

Ispanaklı pirinci limon suyuyla tamamlayıp sıcak veya ılık servis edin. Yanına yoğurt veya beyaz peynir sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Soğanları yumuşatın:

- Zeytinyağında kuru soğanı yumuşatın, ardından taze soğanları ekleyip kısa süre çevirin.
- Ispanağı partiler halinde ekleyerek hacmi sönene kadar karıştırın.

2. Pirinci ekleyin:

- Yıkanmış pirinci ıspanaklı karışıma katıp taneler yağla kaplanana kadar karıştırın.
- Sıcak su ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Kısık ateşte pişirin:

- Kapağı kapatıp pirinç yumuşayana ve sıvı çekilene kadar kısık ateşte pişirin.
- Tencerenin dibini kontrol edin; gerekirse az sıcak su ekleyin.

4. Dereotu ve limonla bitirin:

- Ocağı kapatıp dereotunu ve limon suyunu ekleyin.
- Kapağı kapalı 5 dakika bekletip sıcak veya ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç yumuşak, ıspanaklar sönmüş fakat kararmamış olmalıdır. Limon suyunu son aşamada eklemek taze ekşi aromayı korur.

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:** Ispanağı tencereye partiler halinde ekleyip hacmi sönünce pirinci katın; dereotu ve limonu ocaktan aldıktan sonra kullanın.

Kiraz'ın Mutfağı