

Ezogelin Pilavı: (4 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 2 su bardağı arpa şehriye
- 4 bardak et suyu veya normal su
- 250 gr. körpe ıspanak
- 1 adet yeşilbiber
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1/4 muskat rendesi

Teremyağ'ımızı eritip ince doğranmış soğanımızı içine koyup kavuruyoruz. İnce doğranmış kırmızı ve yeşilbiberlerimizi de ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Şehriyelerimizi de ilave edip 3-4 dk daha kavuruyoruz. Ölçülü suyumuzu ve baharatlarımızı ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız suyunu çekmeye başladığı anda ıspanaklarımızı içine ekleyip pişirmeye devam ediyoruz. Suyunu tamamen çektikten sonra 10 dk demlendirip servis ediyoruz

Püf Noktası:

Pilavımızın içine istersek ince doğranmiş kabak ve havuç ekleyerek lezzetini artırış farklılaştırabiliriz. Ispanak yerine pazı veya karalahana da kullanmamız fark yaratacaktır