

## Rengarenk (6-8 kişilik)



### Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) Teremyağ
- 600 gr. (3 su bardağı) pirinç
- 700 ml. (4.5 su bardağı) et suyu veya su
- 1 küçük havuç
- 1 yemek kaşığı su
- 2 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1/2 çay bardağı konserve bezelye
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı haspir (yerli safran )
- 1 tatlı kaşığı tuz

### Pirinci ıslatmak için:

- 4 su bardağı sıcak su
- 3 çay kaşığı tuz

### Süslemek için:

- Kuşüzümü
- Dereotu

### Hazırlanışı:

İlk iş olarak pirincimizin üzerine tuz ekleyip çok kaynar olmayan suda yarım saat kadar bekletiyoruz. Süre sonunda pirinçlerimizi bol su ile yıkayarak tel süzgece alıyoruz. Teremyağ'ımızı tencereimize alıp eritiyoruz. İçine yıkanmış pirinçlerimizi

ilave edip pirinçlerimiz şeffaflaşana kadar yaklaşık 10 dk. kadar kısık ateşte kavuruyoruz. Tercihe göre et suyumuzu veya suyumuzu ısıtıyoruz ve pirinçlerimizin üzerine döküp, tuzunu ekleyip kısık ateşte pirincimiz suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

Pirinçler pişerken közlenmiş biberlerimizi küp küp doğruyoruz ve suyunun süzülmesi için tel süzgece koyuyoruz. Havucumuzu ince rendeleyip, içine 1 yemek kaşığı su ilave ederek kısık ateşte kavuruyoruz.

Bu sırada pilavımız pişmiş olmalı, pilavın altını kapatıp 3-4 dk. kadar bekliyoruz ve pilavımızı 4 parçaya ayırıyoruz. Bir parçasına kavurduğumuz havucu karıştırıp şekil vermek istediğimiz kabın bir tarafına bastırarak yerleştiriyoruz. Bir başka parçasına közlenmiş kırmızı biberlerimizi karıştırıp aynı şekilde kalıba yerleştiriyoruz. Diğer parçaya haspir (yerli safran) ilave edip karıştırıyoruz ve onu da kalıba alıyoruz. En son parçaya doğranmış dereotu ve bezelyemizi karıştırıp kalıbımızın yerleşimini tamamlamış oluyoruz.

Şimdi yapmamız gereken işlem son bir kez pilavımıza üstten eşit şekilde her noktasına bastırarak pilavı sıkıştırmak ve dağılmasını engellemek. Ardından kalıbımızı servis yapacağımız tabağımıza ters çeviriyoruz.

Arzuya göre kuş üzümü ve dereotu ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

#### Püf Noktası :

Pilavımızın daha lezzetli olması için pişerken içerisine küçük et veya tavuk parçaları ekleyebilirsiniz. Ayrıca pilavı et suyu ile pişirecekseniz, et suyumuzu hazırlarken içine atacağımız tane karabiber ve 1 adet defne yaprağı pilavımızın daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.