

## Bahar Pilavı (4-6 kişilik)



### Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 2 su bardağı pirinç (yarım saat evelden tuzlu sıcak su ile ıslatılmış)
- 3 su bardağı et suyu veya su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı doğranmış roka
- 3 yemek kaşığı doğranmış tere
- 3 yemek kaşığı doğranmış dereotu
- 30 gr. (3 yemek kaşığı) kuş üzümü
- 1 tatlı kaşığı tuz

Önceden tuzlu su ile ıslatılmış pirinçlerimizi iyice yıkayarak kenara alıyoruz.

**Teremyağ**'ımızı tenceremizde eritip içerisine pirinçlerimizi atıp pirinçler iyice şeffaflaşana kadar yaklaşık 7-8 dk. kadar kısık ateşte kavuruyoruz. Kavrulan pirinçlerimize ölçülü suyumuzu, tuz ve karabiberimizi ilave edip pişmeye bırakıyoruz.

Pilav suyunu çekmeye başladığı noktada yıkanmış ve ayıklanmış kuş üzümümüzü pilavımızın içine ilave ederek kısık ateşte pişmeye devam etmesini sağlıyoruz. Pilav suyunu tamamen çektikten sonra altını kapatıyoruz.

5 dk .kadar sonra doğranmış yeşilliklerimizi içine ilave edip pilavımızı karıştırıyoruz. 5 dk daha bekletip servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Pilavımızın iyice kavrulması pilavımızın tane tane olmasını sağlar. Eğer istersek pilavımızı yaparken içine kavurarak koyacağımız 150 gr. kadar küçük doğranmış kuzu eti pilavımıza ekstra lezzet katacaktır.