

## Karamelize Soğanlı Mercimekli Pirinç Pilavı (4-6 kişilik)



### Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 600 gr. (3 su bardağı) pirinç – (30 dk öncesinde tuzlu sıcak su ile ıslatılmış)
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek – (haşlanmamış ağırlığı 100 gr kadar)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığının ucuyla tarçın
- 4.5 bardak et suyu veya normal su
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 1/3 demet ince doğranmış maydanoz

### Karamelize soğan için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 kg. piyazlık doğranmış kırmızı soğan
- 1 çay kaşığı tuz

**Teremyağ**'ımızı tenceremize alıp eritiyoruz. İçerisine ıslattığımız ve suyunu süzdüğümüz pirinçlerimizi ilave edip, pirinçlerimiz şeffaflaşana kadar kavuruyoruz. Ardından sıcak et suyumuzu, tarçın, karabiber, kimyon, tuz ve haşlanmış mercimeğimizi ilave edip pilavımızı suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Sonrasında maydanozlarımızı da ilave edip pilavımızı dinlenmeye alıyoruz.

Biz bu arada tavamızın içinde 1 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı ve piyazlık doğranmış kırmızı soğanlarımızı alıp kısık ateşte nar gibi olana kadar kavuruyoruz. Tuzumuzu da ilave edip kenara alıyoruz

Servis yapmak için bir kase nin içine pilavımızı 1 parmak boşluk kalana dek dolduruyoruz. Kalan boşluğa karamelize soğanlarımızı ekleyip tabağımıza ters çevirerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

İstersek karamelize ettiğimiz soğanlarımızı pilavımızın tamamına ekleyip, karıştırarak da servis edebilirsiniz. Pirinçleri kavururken rendeleyeceğimiz bir adet domates pilavımızın farklı bir lezzete dönüşmesini sağlayacaktır.