



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYELİ HAVUÇLU PİLAV

250 gr et
1 adet havuç
1 su bardağı bezelye
2 su bardağı pirinç
3.5 su bardağı pirinç
1 çay bardağı kadar mısır özü yağı
Tuz
Karabiber

Eti ve havucu küçük kareler halinde doğrayıp haşlayın. Pirinci bolca yıkayın, yayvan bir tencerede yağı kızdırıp pirinci kavurun. Kaynatılmış su katıp tuzu atın. Ocağı kısıp pirinç suyunu çekene kadar bekleyin. Haşlanmış malzemeyi pilava ekleyip demlendirin sonra servis yapın.

Not: Bezelye tazeyse haşlanır.