



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVI

Kullanılacak Malzemeler (2kisilik)

2 havus (küçük boy)

2 kasik keten tohumu

1 kasik dolmalik fistic

2 kasik kus uzumu

1 kasik zeytinyađı

1 bardak esmer pirinc

yarim demet maydonoz veya dereotu

Hazırlanışı

Pirinci yarim saat kadar sicak suda bekletin. Ardından suyunu suzup bir tencereye alın. Zeytinyagi, dolmalik fistic, kus uzumu ve keten tohumlarını da ekleyin. Uzerine uc parmak gececek kadar su koyun. Kisik ateste pisirmeye baslayin. Diger tarafta havuclarin kabuklarını soyup haslayin ve kup kup dograyin. Pilavi ocaktan indirmeye yakin havuc, kiyilmis maydonoz veya dereotunu da uzerine ekleyin ancak karistirmeyin. 5 dakika sonra altini sondurun. Servis yapicaginiz zaman karistirin.

[ML® Kırdı için tııklayın](#)