



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİN PİLAVI

2 soğan
4 patates
3 havuç
2 avuç mantar
1 kase pişmiş pirinç
1/2 kg kuşbaşı

Derin bir tavayı ısıtın ve 2 yemek kaşığı sıvıyağ koyun. Dilimlenmiş soğanları yumuşayana kadar orta ateşte hafifçe kızartın. Eti başka bir tavada kahverengi oluncaya kadar kızartın sonra etleri soğana ekleyin. Su ekleyin ve 2 saat boyunca haşlayın. Sonra patatesleri, havucu ve mantarları ekleyip haşlamaya devam edin. Patates ve havuç yumuşadıktan sonra karıştırarak 15 dakika daha haşlayın. Pilavla karıştırarak servis yapın.