



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU AYVALI PİRİNÇ PİLAVI (MUT MERSİN)

- 1 adet ayva
- 1 adet havuç
- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ayva ve havuç soyulur, tavla zarı gibi doğranır. Tavada tereyağı eritilir. Önce havuç atılır, 3 dakika çevrildikten sonra ayva katılır, 3 dakika sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan yumuşayınca salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. Sonra yıkanmış pirinç ve tuz ilave edilir. Biraz kavurduktan sonra su konur. Kapak kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 10 dakika pişirilir.

