



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU DEREOTLU PİLAV

2 bardak pirinç
1 et havuç
Yarım demet dereotu
2 bardak et suyu
2 kaşık tereyağı
1 Tuam Karabiber
Tuz

Pirinci yıkayıp süzün. Öte yandan bir tencereye tereyağını koyun. Yağ eriyip kızınca pirinci atıp 3 dk kavurun. Üzerine sıcak et suyunu dökün. Kıyılmış dereotu, rendelenmiş havuç, tuz, karabiberi de koyup kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Demlendikten sonra bir kaşık tereyağı küçük bir kapta kızdırıp üzerine gezdirin ve servis yapın.