



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU DOMATESLİ PİLAV

2,5 su bardağı pirinç
2 domates
1 soğan
100 gram kuşbaşı et
1 havuç
3 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencereye alıp eritin. zerine pirinçleri ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Rendelenmiř domatesleri, kp doğranmiş havucu ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Diėer tarafta etleri çok küçük küpler halinde doğrayın, tereyağında 10 dakika kavurup pilavın içine ekleyip karıştırın. Beř dakika daha dinlendirin ve servis tabağına aktarın.