



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ETLİ PİLAV

MALZEMELER

1.5 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı ayçiçek yağı
1/2 ekmek kaşığı tereyağı
1 avuç dolusu badem içi
2 orta boy havuç
1/2 kg yağsız kuşbaşı et
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı etleri yumuşayınca kadar haşlıyoruz, başka bir yerde bademleri öldürmeden haşlayıp kabuklarını soyuyoruz. Tencereye ayçiçek ve tereyağını koyup bademleri de ekleyip kavuruyoruz. Sonra içine haşladığımız kuşbaşı eti ve rendelediğimiz havuçları atıp 1-2 kez kavurduktan sonra tuzu, karabiberi katıyoruz. Önceden ıslattığımız pirinci katıp tekrar kavuruyoruz. Üzerine etten kalan haşlama suyu ve yeter miktarda suyu katıp pilavı pişiriyoruz.

[ML® Havuçlu Bulgur Pilavı için tıklayın](#)