



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAVUÇLU ETLİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
500 gr. havuç
500 gr. kuşbaşı et
1 büyük soğan
250 gr. margarin
3 bardak su
Bir tutam tuz

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra bir kaba koyularak üzerini kapatacak kadar sıcak tuzlu suda su soğuyuncaya kadar bekletilir. Soğanlar küçük küçük doğranır. Et üzerini kapatacak kadar su ile bir tencereye konular ve suyunu çekene kadar pişirilir. Havuçlar soyularak boyuna dörde bölünür ve küçük küp biçiminde doğranır. Soğanlar margarinin yarısı ile hafifçe pembeleşene kadar kavrulur, ardında buna et ve havuç ilave edilerek havuçlar pişene kadar kavrulmaya devam edilir. 3 bardak kaynar suyun içine kalan margarin ile tuz ilave edilerek margarin eriyene kadar karıştırılır. Ardından pirinç ilave edilir ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Pirinç suyunu çekince et ve havuçlar ilave edilir, iyice karıştırıldıktan sonra demlenmeye bırakılır.

[ML© Mor Havuçlu Pilav için tıklayın](#)

[ML© Mor Havuçlu Pilav Videosu](#)



Fotoğraf "dedebek" tarafından gönderildi. 11.05.2018