



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİLAV

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

1 kg piriç
3 havuç
1/2 bardak zeytinyağı
Tuz

Daha sonra kullanılmak üzere, 1/2 tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.

Piriçler bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayklanır.

Piriçler 2 saat kadar sıcak suda bekletilir.

Piriç su oranı: bire bir

Daha sonra suyu (örneğin soğan kabı - doğrama tahtası ikilisi yardımıyla) süzülür.

Havuçlar kabuğu soyulduktan, uçları kesildikten ve yıkandıktan sonra rendelenir.

Dibi düz bir tencerede zeytinyağı kızdırılır, rendelenmiş havuçlar yumuşayınca kadar zeytinyağında kavrulur.

Piriçler ve tuz eklenir, karıştırılarak kavrulur.

5 dakika sonra, önceden kaynatılmış su eklenir.

Piriç su oranı: diri pilav için bire bir, pilav için bire bir buçuk, lapa için bire iki

Son bir kere karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.

Ateşten alınıp demlenmesi için (varsa üstüne gazete kağıdı kapatarak) 5 dakika bekletilir.