



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİLAV

3 yemek kaşığı Sana Kase
3 su bardağı pirinç
4,5 su bardağı tavuk suyu
1 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Harcı:
2 adet havuç
1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
1 tatlı kaşığı Fesleğen

Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince doğrayın.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Pirinçleri ayıklayıp, bir süzgecin içinde soğuk suyun altında, pirinçlerin nişastası gidene kadar yıkayın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine ayıklanmış sivri biberleri ilave edip kavurun. Daha sonra içine yıkanmış pirinçleri ve az tuz ekleyip, pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar kavurun.

En son olarak içine tuz ve karabiberi ve tavuk suyunu ilave edip, kısık ateşte, kapağı kapalı olarak hiç karıştırmadan pirinçler göz göz olana kadar pişirin.

Pilav pişerken küçük bir tavada Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine rendelenmiş havuçları ve fesleğeni ilave edip, kavurun.

Demlenen pilavı iyice karıştırarak havalandırın .En son içine havuçlu harcı karıştırıp, pilavı servis tabağına alın.Sıcak olarak servis edin.