



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU PORTAKALLI PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 2 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Su Bardağı Portakal Suyu
- 1 Adet Limon
- 1 Diş Sarımsak
- 3 Adet Ortaboy Havuç
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 1 Yemek Kaşığı Hardal Tohumu

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşınca kadar yıkayın.

Havuçları rendeleyin.

Sarımsağı soyup ince ince doğrayın.

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine yağı ekleyin.

Kimyonu, sarımsağı ve havucu yağa ilave edip yağ kızana kadar karıştırın.

Hardal tohumlarını ve pirinci ekleyip 2 dakika daha kavurun.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 2 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Portakal suyunu da ekleyip tencerenin kapağını kapatarak pilavınızı kısık ateşte 20 dakika pişirin.

10 dakika dinlendirip taze kıyılmış dereotu ile servis edin.

