



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABA HARLI TAVŞAN PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
125 gr yağ
1 küçük karnabahar
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelkle karnabaharları az suda biraz haşlayın pirinci yıkayıp yağda kavurup, 2 bardak suyu koyup, tuzunu ilave edip pişirin, daha sonra pilavımız piştikten sonra haşladığımız karnabaharları ufalayıp, pilavla karıştırıp tavşan şekli verip yeşilliklerle servis edin.

