



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ MOR HAVUÇ PİLAVI

1 Kilo pirinç
250 Gr Mor Havuç
Yarım kilo bıçak kıyması ya da iri çekilmiş koyun kıyması
Yarım çay bardağı nar ekşisi
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
1 adet soğan

Önce havucu soğan ve kıymayı 2 yemek kaşığı sana yağda kavuruyoruz. Kavrulmuş malzemenin üzerine 2 su bardağı su ilave ederek 10 dk hızlı ateşte pişmeye bırakıyoruz. Kaynayan suyumuzla güzelce yıkadığımız pirincimizi ekleyip önce 10 dakika hızlı ateşte pişiriyoruz. Tuzumuzu ekleyip ateşi yavasa alıyoruz. Nar ekşimizi ekleyip hafifçe karıştırıyoruz ve kısık ateşte 10 dakika pişmeye bırakıyoruz. Ara ara karıştırmaz isek dibi tutabilir çünkü narekşisi sıcaklığın etkisiyle tabana yapışabilir. 5 dakika sonra altını kapatıp 15 dakika dinlenmeye bırakıyoruz.

