



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ PİLAV

500 gr. küçük doğranmış dana eti
1 adet dilimlenmiş soğan
2 adet küçük parçalara bölünmüş patates
2 adet dilimlenmiş havuç
1 su bardağı dilimlenmiş mantar
1 su bardağı haşlanmış pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Derin bir tava ısıtılır ve tereyağı konur. Dilimlenmiş soğanlar yumuşayana kadar orta ateşte hafifçe kızartılır. Et başka bir tavada kahverengi oluncaya kadar kızartılır sonra etler soğana eklenir. Su eklenir ve haşlanır. Sonra patatesler, havuç, mantarlar ve tuz eklenip haşlamaya devam edilir. Patates ve havuç yumuşadıktan sonra karıştırarak haşlanır. Pirinçle karıştırarak servis edilir.