



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

100-150 gram kuşbaşı et
2-3 adet havuç
1 kase pirinç
1 adet büyük boy soğan
Tuz
Sıvı yağ ya da zeytinyağı
Birkaç damla limon suyu

Etimizi bir tencereye alıyoruz ve çok az su ekleyip çok kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.
Bu arada pirincimizin üzerine kaynamış su ekleyip bekletiyoruz.
Etimizin suyunun çekip pişmesini sağlıyoruz.
Daha sonra yağımızı ve ince ince kıydığımız soğanlarımızı ekliyoruz.
3-5 dakika kadar kavrulduktan sonra uzun uzun doğradığımız havuçlarımızı ekliyoruz 3-5 dakika kadar da havuçlarımızı kavuruyoruz.
Ardından üzerine 2 kase kaynamış su ilave ediyoruz.
Pilavımızın tuzunu ayarlıyoruz.
Birkaç damla da limon sıkıyoruz.
Pilavımızın suyu kaynayıncaya iyice yıkadığımız pirinçleri tencereye ekliyoruz.
Pişmeye bırakıyoruz.
Pilavımız suyunu çekince, dinlenmeye bırakıyoruz.

