



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALEV DAĞI PİLAVI

- 500 gr taze fasulye
- 3 havuç
- 1 kahve fincanı sarı kuru üzüm
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 soğan
- 1 kahve fincanı margarin

Fasulyelerin kılçıklarını temizleyin. Tuzlu kaynar suda yumuşayınca kadar haşlayıp süzün ve yeşil rengini koruması için buzlu suda bekletin. Pirinci tuzlu sıcak suda 30 dakika bekletin. Üzümü ılık suda yumuşayana kadar bekletip süzün. Pirinci nişastası gidene kadar bol suyla yıkayın. Havuçları temizleyip iri rendeleyin. Soğanı soyup küp doğrayın. Sana yağı tencerede ısıtıp soğanı soteleyin. Havucun 3 kaşık kadarını süsleme için ayırıp kalanı soğana ilave edin. Karıştırıp pirinci ekleyin. 10-12 dakika karıştırarak kavurun. Sıcak su, üzüm ve tuzu ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Üzerini kağıt havlu ile kapatıp 10 dakika dinlendirin. Fasulyeleri yağlanmış kubbe şeklindeki cam kalıba kenarlarını kaplayacak şekilde yan yana dizin. Pilavı ekleyip üzerine kaşıkla bastırarak sıkıştırın. 10 dakika bekletip servis tabağına ters çevirin. Ayırdığınız havucu teflon tavada hafif kavurun ve fasulyenin üzerine ekleyip sıcak veya soğuk servis yapın.

