



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASPURLU PİLAV

Soğan 4 orta boy 300 gr
Kıyma (iri çekilmiş) 1 su bardağı 175 gr
Margarin 6 yemek kaşığı 60 gr
Havuç 5 küçük boy 265 gr
Pirinç 2 su bardağı 360 gr
Tuz 2 tatlı kaşığı 15 gr
Aspur (Haspir) 1 tatlı kaşığı 0,4 gr
Su (sıcak) 4 su bardağı 800 gr

Soğanı soy, iri iri doğra, kıyma ve yağla birlikte tencereye koy, kapağı kapat, kısık ateşte bıraktığı suyu çekene kadar yaklaşık 10 dakika pişir.
Havuçları yıka, kazı, kibrit çöpü şeklinde doğra, kıyma karışımına ekle, ara sıra karıştırarak 7-8 dakika yumuşat. Pirinci yıka, süz karışıma ilave et, bir kaç kez çevir. Tuz, aspur ve suyu kat, karıştır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene değin 15-20 dakika pişir, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir.

