



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM FISTIKLI VE HAVUÇLU PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Adet Havuç
- 3 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı
- 3 Yemek Kaşığı İnce Kıyılmış Dereotu

Geniş tabanlı pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Çam fıstıklarını hafifçe renk alana kadar kavurun.

Pirinç nişastasını gidene kadar soğuk su ile yıkayın, süzün ve tencereye alın.

2 adet rendelenmiş havucu ekleyin.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

15 dakika pişirin.

1 adet şeritler halinde soyulmuş havucu pişen pilavınızın üzerine koyup 10 dakika dinlendirin.

İnce kıydığınız dereotunu pişirdiğiniz pilavın üzerine serpin. Sıcak servis edin.

