



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTLİK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
2 adet küçük biber
10 adet mantar
2 su bardağı su
1 adet kesme şeker
1 adet defne yaprağı
Tuz
1 kahve fincanı bezelye
1 kahve fincanı nohut
Dereotu
Yarım çay kaşığı karabiber

2 su bardağı pirinci ayıklayın. 1 saat kadar tuzlu suda bekletin. Bol suyla yıkayın. 2 çorba kaşığı tereyağını tencereye alın. Uzunca doğranmış havuç, 2 adet küçük doğranmış biber, 10 adet ikiye bölünmüş mantarı ekleyip sote yapın. 2 su bardağı su koyun. Kaynayınca, 1 adet kesme şeker, 1 adet defne yaprağı, tuz ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Ateşten aldığınız pilava 1 kahve fincanı haşlanmış bezelye, 1 kahve fincanı haşlanmış nohut, ince kıyılmış dereotu, yarım çay kaşığı karabiber katıp, iyice karıştırıp servis yapın.