



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN PİLAVI

- 2 soğan
- 4 patates
- 3 havuç
- 2 avuç mantar
- 1 kase pişmiş pirinç
- 1/2 kg kuşbaşı

Derin bir tavayı ısıtın ve 2 yemek kaşığı sıvıyağ koyun. Dilimlenmiş soğanları yumuşayana kadar orta ateşte hafifçe kızartın. Eti başka bir tavada kahverengi oluncaya kadar kızartın sonra etleri soğana ekleyin. Su ekleyin ve 2 saat boyunca haşlayın. Sonra patatesleri, havucu ve mantarları ekleyip haşlamaya devam edin. Patates ve havuç yumuşadıktan sonra karıştırarak 15 dakika daha haşlayın. Pilavla karıştırarak servis yapın.

