



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANE-İ CEZER

Ömür Akkor

- 1 kg iri havuç
- 2 su bardağı Komili Zeytinyağı
- 3 su bardağı pirinç
- 4,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber
- Kaya tuzu
- Üzeri için:
- 250 g kıyma
- Yarım adet yemeklik doğranmış soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1/4 demet kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 4 yemek kaşığı ikiye bölünmüş badem içi

Havuçları soyun ve uzunlamasına ince dilimler halinde kesin.  
Hazır olan havuçları Komili Zeytinyağı'nda önlü arkalı birkaç dakika kızartıp yumuşamasını sağlayın.  
Daha sonra kızaran havuçları önce soğuk sudan geçirip sonra peçete üzerinde bekletin.  
Pirinç ılık suda 20 dakika bekletin. Daha sonra bol suda yıkayıp süzün.  
Süzülen pirinçleri 1 yemek kaşığı tereyağında kavurun ve tencerenin altını kapatın.  
Derin bir tencereye havuçları sıralı olarak dizin.  
Üzerine kavurduğunuz pirinç ilave edip tavuk suyunu ekleyin ve pilavı pişirmeye başlayın.  
Pilav pişince altını kapatıp dinlenmeye alın.  
Kıymayı soğanla kendi yağında 10 dakika kavurun.  
Salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyin. Son olarak maydanozu ekleyip altını kapatın.  
Badem ve çam fıstığını, 1 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı'nda kavurun.  
Hazır olan pilavı bir tepsiye ters çevirin.  
Havuçların üzerine kıyma sosunu ekleyin.  
En son kavruşan badem ve çam fıstığını ekleyip servis edin.



