



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ VE SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
500 gram kuşbaşı et  
2 adet havuç  
200 gram bezelye  
1 demet taze soğan  
1 adet kereviz  
2 yemek kaşığı arpa şehriye  
1 yemek kaşığı antep fıstığı  
1 tatlı kaşığı yalancı safran  
1 su bardağı tavuk suyu  
1 su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz

Doğranmış havuç, taze soğan, et, antep fıstığı, arpa şehriyeyi tereyağında kavurmaya alın. 5 dakika pişirin ve bezelye ile kerevizi ekleyip karıştırın.

Yıkamış pirinçleri ilave edin. Tavuk suyu ve sıcak suyu koyup tuz serpin ve suyunu çekene kadar pişirin. Safranı 1 yemek kaşığı sıcak su ile açıp pişen pilavın üzerine gezdirip demlenmeye bırakın. Ardından karıştırıp servis edin.

