



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKÇESU PİLAVI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 1 Adet havuç
- 1 Bardak HAŞLANMIŞ NOHUT
- 1 Kase pirinç
- 1 Çay Bardağı iri kıyılmış ceviz

Tuzlu ve ılık suda pirinç ıslatın. 20-25 dakika bekletin. Yıkayıp, süzün. Tencereye sana margarını koyup eritin pirinç kavurun. Rendelenmiş havuç ilave edip karıştırın. Haşlanmış nohutu ilave edip, tuz ve yeteri kadar kaynar su veya et suyu koyun. Pilavı pişirin, dinlendirin. İçerisine kıyılmış dereotu ve iri kıyılmış cevizi ilave edin.