



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇLU BADEMLİ YASEMİN PİLAVI

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Adet havuç rendelenmiş
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 1 Su Bardağı yasemin pirinci
- 1 Yemek Kaşığı becel
- 1 Adet knorr tavuk suyu
- 2 Yemek Kaşığı file badem
- 1 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı

Tencerede becel ve ayçiçek yağını eritin bademler hafif renk değiştirene kadar kavurduktan sonra rendelenmiş havuçları ve portakal kabuğu rendesini ilave ederek 2 dk daha kavurma işlemine devam edin. Son olarak yasemin pirincini ve tavuk suyunu ilave ederek 2 dk daha kavurun ve sıcak suyu ilave ederek yaklaşık 15 dk pişirerek servis edin