



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BEZELYELİ PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı margarin
2/3 bardak konserve bezelye
2 orta boy havuç
1/2 demet dereotu
1/2 çay kaşığı safran
Yeterince tuz

Yapılışı:

Pirinçleri ılık suda yarım saat bekletin. Bu arada havuçları tavla zarı iriliğinde küp küp doğrayın ve iyice yumuşamadan haşlayın. Bir kenarda süzülüp soğuması için bekletin. 3 su bardağı tavuk suyunu genişçe bir tencerede kaynatın. Tuzunu, margarin ve safranı ekleyin, pirinçleri iyice nişastası gidene kadar yıkayıp süzdükten sonra kaynayan suya bırakın. Tahta kaşıkla 1-2 kere döndürüp 1-2 taşım kaynattıktan sonra altını kısın. Pirinçler suyunu çekince bir defa demir yemek kaşığı ile karıştırıp ortasına kaşığı dik olarak saplayın eğer dik durursa pilavın altını söndürün. Küp havuçları, bezelyeleri ve kıyılmış dereotlarını pilavın üstüne koyup demlenmesi için 15 dk. bekleyin. Bu arada tencerenin kapağını fazla açık tutmamanız gerekiyor. Dinlenme süresi sonunda yine demir yemek kaşığı ile harmanlayıp servis tabağına alın. Dilerseniz karabiber ile tatlandırıp, cacıkla servis yapın.