



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU FASULYELİ VE TAVUKLU PİLAV

- 2 Tablet Knorr Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 2 Adet Tavuk Göğsü
- 2 Adet Havuç
- 1 Kase Yeşil Fasulye
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon

Pirinci soğuk suda nişastası akıncaya kadar iyice yıkayın.

Pilav tenceresine sıvı Becel'i koyup eritin.

Şeritler halinde kestiğiniz tavukları ilave edin, kimyonu ekleyip tavukları kimyon ve sıvı Becel ile 2 dakika soteleyin.

Uzunlamasına kestiğiniz fasulyeleri ilave edin.

Fasulyelerin rengi parlak yeşil oluncaya kadar pişirin.

Havuçlardan birini fasulyelerin üzerine rendeleyin, kısık ateşte sotelemeye devam edin.

Diğer havucu bir soyacak yardımcı ile şeritler halinde soyun.

Pirinci ekleyin ve karıştırın.

3 bardak sıcak suyun içerisine 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u ekleyip eriyene kadar karıştırın.

Bulyonlu suyu pirince ilave edin ve tencerenin altını kısık 15 dakika pişirin.

15 dakikanın sonunda pilavın altını kapatın ve kapağını açıp havuç şeritlerini ilave edin ve 15 dakika dinlendirin. Sıcak servis edin.

