



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU KARNABAHarLI Pİlav

2 bardak un  
2 adet yumurta  
4 yemek kaşığı süt  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 bardak pirinç  
2 adet havuç  
2 bardak karnabahar  
Karabiber  
Tuz

Havuçları doğrayın, karnabaharları ayıklayın. 1 bardak suya tuz atıp, 10 dakika süreyle iki sebzeyi de haşlayın. 2 bardak pirinci bol tuzlu suda 10 dakika haşlayın, suyunu süzüp bekletin. Soğuk su ile pirinçleri yıkayıp bekletin. 2 bardak un, yumurta, tuz, süt ve tereyağını karıştırıp sert bir hamur elde edin. Hamuru kalınca açıp bir parmak kalınlığında uzun şeritler kesin. Pilav tenceresini tereyağı ile bolca yağlayın. Şeritleri sepet örgüsü yapar gibi, bir alttan bir üstten geçirerek tencereye yerleştirin. İçine sebzeleri, haşlanmış pirinci, tereyağ, tuz ve karabiberi ilave edin. Tencereden sarkan hamurları içine katlayın. Fırında 45 dakika pişirin. Tencereyi ters çevirip servis yapın.

