



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PİLAV (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2,5 bardak piring
1 kg havuç
400 g az yağlı kıyma
1 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı yenibahar
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılınıncaya kadar bekleyin. Havuçların kabuğunu soyun ve verevine çok ince dilimleyin. Soğanı ince ince kıyın. Kıymayı kendi yağında suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Üstüne tereyağını, kıyılmış soğan ve dilimlenmiş havuçları ekleyin. Soğanlar yumuşayıp havuçlar biraz renk alana kadar kavurun. Kavrulan kıyma, soğan ve havuç karışımına domates salçası, baharat ve tuz; bir iki kere çevirdikten sonra piring ve yaklaşık 4 bardak kadar da sıcak su ekleyin. Kısık ateşe pişmeye bırakın. Pilav suyunu çekince ateşten alın, kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın. Servis tabağına tencereyi ters çevirerek alın ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

Not: Bu pilav sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır. Bunun için 2 diş sarımsağı varım tatlı kaşığı tuz ile dövün ve 2 kâse yoğurt ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Havuçlu pilav Özbek pilavına benzese de üzerine dökülen sarımsaklı yoğurt ile bambaşka bir lezzet haline gelir. Dibi yuvarlak olan bakır bir tencerede pişirip, tabağa ters çevirerek servis yaparsanız, görünüşü de çok güzel olacaktır. Gösterişli olması için, sarımsaklı yoğurdun üstüne yağ ve toz kırmızıbiber kızdırarak bir kaşık havuçlu karışım ile birlikte süsleyebilirsiniz.

