



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet orta boy havuç
2 adet orta boy kuru soğan
150 gr. kıyma
1 çay bardağı bezelye konservesi
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı su ya da et suyu

Soğanlar çok ince kıyılır, 1 çorba kaşığı tereyağında kavrulur. Sonra kıyma eklenir, suyunu salıp çekene kadar pişirilir, üzerine iri rendelenmiş havuç katılır, havuç pişene kadar kavrulur. Bezelye, yıkanmış, suda bekletilmemiş pirinç eklenir. 1-2 dakika beraber çevrilir. Su ve tuz eklenir, tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 12-15 dakika pişirilir, yarım saat dinlendikten sonra karıştırılır servise sunulur.